喜讯：把当当网卓越网超星读秀指针的书做成
高清PDF电子书dianzibook.taobao.com/



世界葡萄酒全书

Kevin Zraly
2010最新版

全球销量最大的葡萄酒全书　300万葡萄酒爱好者一致选择

凯文·兹拉利 著　王臻 译

COMPLETE
WINE COURSE

南海出版公司





权威：国际最权威的葡萄酒认证机构——兹拉利－帕克葡萄酒资格认证组织的创始人，欧洲葡萄酒协会(EWC)“终身成就奖”得主凯文·兹拉利，是当今全球当之无愧的葡萄酒权威，他的《世界葡萄酒全书》于1985年初版以来，年年修订，不仅以超过300万册的销量成为最畅销的葡萄酒图书，而且已成为全球葡萄酒爱好者与藏家的必备指南。

三十多年来，兹拉利一直身体力行，深入葡萄种植，葡萄酒酿造、窖藏的第一线，仅为修订本书的2010版，即于2008～2009年游历了全球八十多个葡萄酒产区，品尝了超过5000瓶佳酿！

实用：近20年来，层出不穷的新兴葡萄酒生产国以及风格多变的酒款使葡萄酒选购和收藏的难度越来越大。凯文·兹拉利根据三十多年研究与亲身走访、亲自品尝的第一手资讯，为葡萄酒爱好者列出了品质稳定、经得起反复品尝的“日饮酒”、“周饮酒”、“月饮酒”和“年饮酒”性价比酒单，并为葡萄酒藏家列出了热点产区和颇具潜力的年份、葡萄品种。

超值：凯文·兹拉利一直致力于发现最具性价比的酒款，他认为，顶级酒庄的酒款虽然价值不菲，但升值空间、口感性价比并不一定是最好的，聪明的葡萄酒爱好者与藏家完全可以用20美元发现堪比50美元的佳酿、以50～100美元发现堪比数百乃至上千美元的佳酿！本书为爱酒人网罗了大量这样的超值佳酿，其中包括大量新产区、新厂牌、新酒款。

COMPLETE WINE COURSE

ISBN 978-7-5442-4916-4
9 787544 249164 >
定价：398.00元



世界葡萄酒全书

Complete Wine Course

〔美〕凯文·兹拉利 著 王臻 译

南海出版公司

图书在版编目(CIP)数据

世界葡萄酒全书/〔美〕兹拉利著；王臻译. －海口：南海出版公司，2011.1
ISBN 978-7-5442-4916-4

Ⅰ.①世… Ⅱ.①兹…②王… Ⅲ.①葡萄酒－简介－世界 Ⅳ.①TS262.6

中国版本图书馆CIP数据核字（2010）第176927号

世界葡萄酒全书
〔美〕凯文·兹拉利 著
王臻 译

出 版 南海出版公司 (0898)66568511
海口市海秀中路51号星华大厦五楼 邮编 570206
发 行 新经典文化有限公司
电话(010)68423599 邮箱 editor@readinglife.com
经 销 新华书店

责任编辑 崔莲花
特邀编辑 焦乐群
装帧设计 金 山
内文制作 田晓波 李艳芝

印 刷 北京国彩印刷有限公司
开 本 889毫米×1194毫米 1/16
印 张 21.75
字 数 600千
版 次 2011年1月第1版
印 次 2011年1月第1次印刷
书 号 ISBN 978-7-5442-4916-4
定 价 398.00元

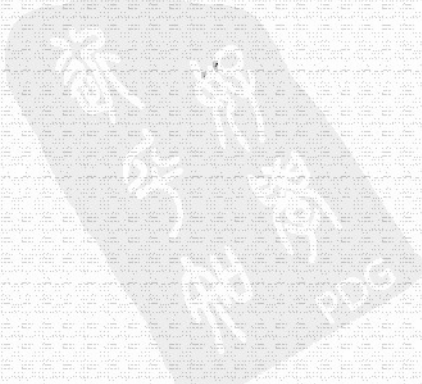
著作权合同登记号 图字：30-2010-126

Windows on the World Complete Wine Course
25th Anniversary Edition by Kevin Zraly
Copyright © 2009 by Kevin Zraly
Simplified Chinese language edition
arrangement with Sterling Publishing Co., Inc.
through Andrew Nurnberg Associates International Ltd.
All Rights Reserved.

版权所有，未经书面许可，不得转载、复制、翻印，违者必究。

Complete Wine Course

Kevin Zraly



新经典文化有限公司
www.readinglife.com
出 品







图片及插图出处

扉页图片（由左至右）：
葡萄酒杯 © istockphoto.com/ Olga Sapegina；意大利西西里岛阿尔卡莫附近的葡萄园 © istockphoto.com/Peeter Viisimaa；刚采摘下来的葡萄 © istockphoto.com/Rachell Coe

扉页背景图片：
意大利托斯卡纳的葡萄园 © Shutterstock/newphotoservice

纳帕河谷的酿酒葡萄（6 ~ 7 页）© Shutterstock/Andy Z.

葡萄园，法国阿尔萨斯的里凯维尔（26 ~ 27 页）© istockphoto.com/Ann Taylor-Hughes

美丽的葡萄园（58 ~ 59 页）© Shutterstock/8690472142

德国上韦瑟尔（102 ~ 103 页）© Shutterstock/LianeM

博若莱的葡萄园（126 ~ 127 页）© Shutterstock/David Hughes

酒窖中的陈酿（154~155 页）© Shutterstock/Mostovyi Sergii Igorevich

清晨的纳帕河谷葡萄园（178 ~ 179 页）© Shutterstock/Bill Perry

葡萄园，意大利托斯卡纳（200 ~ 201 页）© Shutterstock/Keith Levit

老雪利酒桶，西班牙赫雷斯－德拉弗龙特拉（230 ~ 231 页）© Shutterstock/Vladimir Melnik

葡萄，法国波尔多（254 ~ 255 页）© Shutterstock/Stéphane Bidouze

壁炉边的红葡萄酒和乳酪（292 ~ 293 页）© Ina Peters/istock

我们如何“嗅”味？（294 页），经 Tim Jacob 允许使用该插图，来自 www.cf.ac.uk/biosi/staff/jacob

致　谢

谨以本书 2010 版献给 Robert Mondavi，他带领纳帕河谷乃至加州酒业走上了通向极品葡萄酒的求索之路，并对全世界的葡萄酒和葡萄酒工业产生了巨大影响。如果没有他的远见卓识，像本书这样的葡萄酒读物在今天看来恐怕毫无意义。他精力充沛、热情洋溢，有着非同寻常的洞察力，其影响力不仅体现在葡萄酒行业，甚至囊括了与葡萄酒相关的食品、音乐和艺术等领域，他为美国民众更好地享受葡萄酒奠定了坚实的基础。

这里要特别感谢 Robin Kelley O'Connor 在 2008～2009 年陪伴我环游世界，他的博闻强识、品鉴技巧以及他驾车长驱的惊人耐力，促成本书 25 周年纪念版顺利付梓。

卷首和卷尾的签名来自我拜访过的酒厂主、葡萄园主、酿酒师以及市场营销和公关方面的专业人士，感谢他们给予我的无私帮助。

欢迎您提出宝贵意见，我的个人主页 www.kevinzraly.com 会及时更新，您可以随时查看葡萄酒的最新资讯。

2010 年是我执教于世界之窗葡萄酒学校的第 34 个年头。这项事业肇始于 1976 年，即世贸中心一号楼的世界之窗餐厅开业同年。那时我们还是一家私人午宴俱乐部，作为俱乐部的活动，我需要组织一套为期 6 周的课程。起初学生只有 20 人，我讲授第一节和最后一节课，中间 4 节课由著名葡萄酒专家主讲。至今，我依然清晰地记得第一堂课上缓缓注入杯中的佳酿以及学生们“快乐”的反馈。

俱乐部会员对葡萄酒学校相当满意，他们带来的朋友邀请了更多朋友，到 1979 年，受邀前来的人已经超过了俱乐部会员的人数。鉴于人们对葡萄酒日渐浓厚的兴趣，我们决定在 1980 年对外开办第一期课程。迄今为止，从世界之窗葡萄酒学校毕业的人已超过 19000 人。许多人发现了自己对葡萄酒无法抑制的热情，他们有的开酒水店、餐厅、酒吧，有的从事葡萄酒进口工作，有几位甚至创办了自己的酒厂。

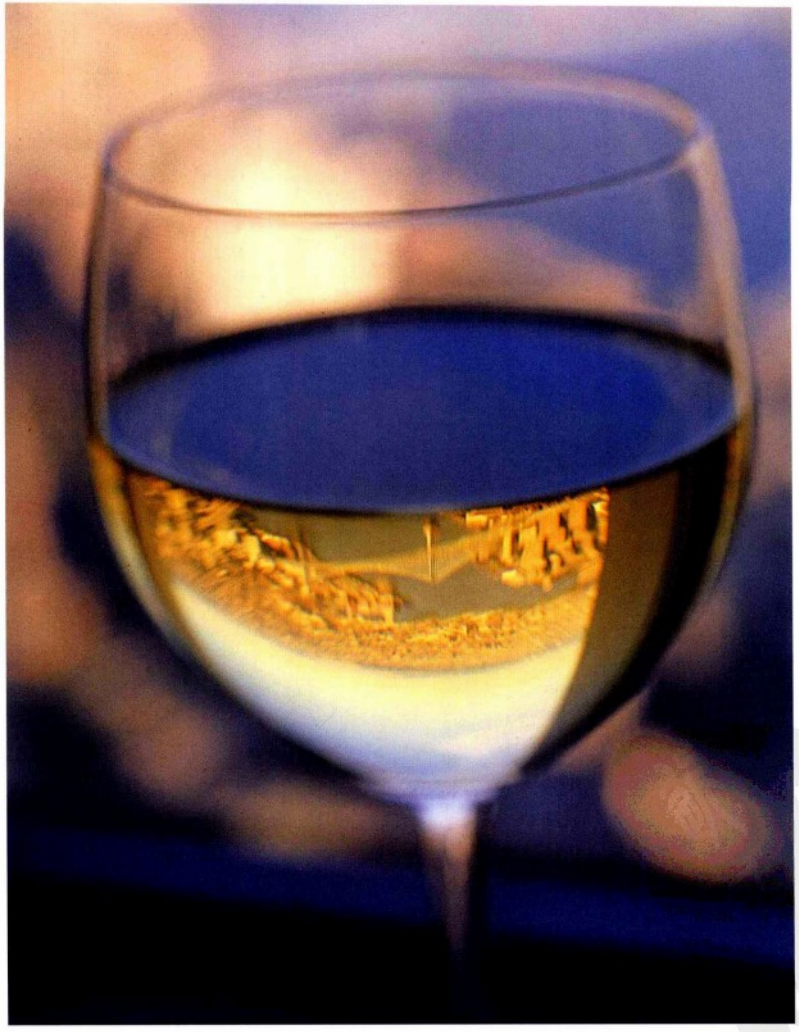
我从十几岁起就热衷于葡萄酒。1970 年，19 岁的我还在上大学，课余时间在一家餐厅当侍者赚点零花钱。这家餐厅得到了《纽约时报》美食专栏作家克雷格·克莱本（Craig Claiborne）的四星评定，老板要我接手调酒工作（我太幸运了，因为纽约州的合法饮酒年龄为 18 岁）。于是，我开始竭尽所能自学啤酒、蒸馏酒精和葡萄酒相关知识。不到 6 个月的时间里，我对葡萄酒竟然达到了痴迷的程度。我迅速地从百威转向了波尔多的广阔天地，阅读一切可以找到的葡萄酒书籍，拜访了纽约所有的酒厂。（我当时还没法去加州，那里的合法饮酒年龄是 21 岁！）

纽约州的一所高校找到我所在的餐厅，问是否能协助他们开设一期关于葡萄酒和乳酪的成人教育课程。就这样，我 20 岁时生平第一次讲授葡萄酒知识，从此我一直坚持授课。正是从那时起我渐渐感觉到，在美国，葡萄酒鉴赏将成为人们生活中不可或缺的部分。

后来我获得了教育学学位，加上多年来对葡萄酒的热忱，葡萄酒学校对于我当然是合二为一的最佳选择。虽然教授葡萄酒课程已逾 39 年，但是我依旧痴心不改——繁奥精深的学问令我兴味盎然，每一款佳酿都让我如饥似渴。感谢所有学生对我的支持，我将永葆激情。

本书献给所有对葡萄酒充满热情的人们，包括葡萄栽种者、酿酒师、
葡萄酒采购和销售人员，特别是广大葡萄酒消费者。

愿你座上客常满，杯中酒不空。



这幅照片拍摄于世贸中心一号楼第 107 层，杯中所映为东河与布鲁克林大桥。

CONTENTS

引　言 / 1

葡萄酒变迁之 25 年（1985～2010）/ 3

序　章

葡萄酒基本知识 / 7

第一章

法国白葡萄酒 / 27

第二章

美国华盛顿州、俄勒冈州、纽约州的葡萄酒，加利福尼亚州白葡萄酒 / 59

第三章

德国的白葡萄酒 / 103

第四章

法国勃艮第和罗纳河谷的红葡萄酒 / 127

第五章

法国波尔多红葡萄酒 / 155

第六章

美国加利福尼亚州红葡萄酒 / 179

第七章

西班牙和意大利的葡萄酒 / 201

第八章

香槟、雪利酒和波特酒 / 231

第九章

世界各地的葡萄酒 / 255

第十章

更广阔的葡萄酒世界 / 293

后记：回首过往，心存感激 / 332

葡萄酒术语选编 / 335

引　言

今年是拙作成书25周年，这25年的确非同寻常。本书自1985年初版以来年年修订，身为作者，我力争使之成为“完备”的葡萄酒读物。坦率地讲，经过25年的淬炼，我们的确实现了这一目标。正如一座酿酒厂或葡萄园的成长，这本书从一开始就注定要循序渐进、日臻完善。我每年都会引入一些新内容，这次我添加了6个国家，即奥地利、匈牙利、加拿大、新西兰、希腊、南非，同时也更新了其他国家的内容，并进一步详细阐述西班牙、意大利、阿根廷、智利以及美国的葡萄酒产区。

尽管新版较之初版在内容上增补颇多，但本书的核心部分却始终如一、简明扼要。人们撰写一本书时总是习惯性地添加越来越多的内容，尤其是有意使之“完备”时。我的朋友、葡萄酒专家彼得·西奇尔（Peter Sichel），在本书的初版序言中曾经表达“如果时间更充裕，我反而会写一本简短一点的书”。

本书的“历史”可以追溯至1976年世界之窗餐厅在世贸中心一号楼第107层开业时。那时我刚满25岁，而且刚接受了世界之窗餐厅酒水顾问一职，这意味着我要负责遴选、订购、出售餐厅的所有酒水。我就像糖果店里随心所欲、想买什么就买什么的孩子，当然有一条除外：必须创制一份全纽约闻所未闻的、最全最棒的酒水单，而我确实做到了。开业后的5年里，世界之窗逐渐成为全世界所有餐厅中销售额最高，且葡萄酒消费量最大的一家餐厅。

世界之窗餐厅还负责组织私人午宴俱乐部，我则受命为俱乐部成员讲授6周的葡萄酒鉴赏课。为了找一本简单易懂的葡萄酒书籍，我遍访各处，却始终没有收获。所有看过的书都不太适用，不是太学究气，就是篇幅浩繁。

以上就是我撰写本书的原委。我的目的是力求简洁，尽力让读者掌握和理解欣赏葡萄酒所需的基本信息。我把影印的酒标、酒单以及其他资料分发给学生，以便他们在家中自学和今后品酒时参考，后来证明这一做法大有裨益。1981年，在世界之窗餐厅工作5年后，我终于开始坐下来撰写本书。由于授课过程中我需要回答大量提问，这本书里也就自然而然地贯穿了问答的形式。

事实证明，问答形式对学生和读者的学习有良好的促进作用。25年来，本书的框架结构基本一致。我一向热衷于记忆各种统计数字，于是在旁注中加入了统计数据、逸闻趣事、个人评语以及精彩引文，以增加信息量。需要强调的重点，我还加了底色，以补充正文内容。我用一切可以想到的方法，就是力图使了解和欣赏葡萄酒的过程更加轻松有趣。

带着一腔天真的热情，我开始深入接触各出版社，寻找最有可能出版我著作的合作伙伴。然而我很快发现，尽管我力求使葡萄酒著作简明易懂，且自认为这样做很有想法，但寻找一家认同我的出版社却完全是另外一回事。至少有5家大型出版社否定了我的书，并断言这样一本葡萄酒指南绝对不可能畅销。在那段日子，拒绝对我来说简直就是家常便饭。

最终，有人向我推荐了斯特灵出版社(Sterling Publishing)，我戏称它“小引擎、大能量”。那时候斯特灵还是一家家族式小公司，市场定位精准，以出版精美的手工书而闻名（或者，准确地说是默默无闻，那时的斯特灵在人们闻所未闻的小出版公司里最为成功！），大约8年前斯特灵被邦诺书屋(Barnes & Noble）收购。本书以热销300万本的业绩成为全美最受欢迎的葡萄酒读物，我感到很骄傲。

逐年补充的内容使我对这本书保持了最初的新鲜感，而有关葡萄酒选购策略的章节则是我最喜欢的，因为我一贯竭力网罗风味堪比50美元佳酿的20美元葡萄酒。“品尝葡萄酒的生理学”是最精彩的补充内容。2008版中，我添加了品酒部分，使之成为本书的一部分。2009版中，为了帮助读者检

验所学，我在每一章的结尾都设置了测试题。

在过去的两年里，我一直着手打造本书的25周年纪念版。为了增加新产区，以及更新书中已有产区的新资讯，我在2008～2009年游历了全球八十多个葡萄酒产区。

过去这两年中我环游世界，品尝了五千多瓶葡萄酒，越来越强烈地意识到我们身处的时代恰逢葡萄酒的黄金时代。近些年我游历的国家和产区，葡萄酒的品质和丰富程度都远远超过了过去25年的发展。本书涉及的国家和地区均有佳酿出产，即使是普通酒款，口味较之从前也都有所提升。我全身心投入葡萄酒研究，即便如此，有时仍无法及时更新所有的新产区、新酒款、新佳酿以及最新的公司并购或收购信息，初涉葡萄酒的人必定更加为之茫然。为了贯彻最初的理念，我将继续坚持为读者营造一片充满趣味而又简单易懂的葡萄酒知识的天地。

最后，我想对本书的最新版作一个诚恳的总结：它的确很“完备”，而且是我最好的作品，希望得到你的认同。

凯文·兹拉利

葡萄酒变迁之25年（1985～2010）

自本书初版以来，世事瞬息万变，究竟从何谈起？不过，我可以简明扼要地为你勾勒25年来葡萄酒世界里惊人而宏阔的变迁。

如今，全球的葡萄种植、葡萄酒交易和消费都呈现出日渐增长的趋势。25年前，我的书里没有新西兰、南非这样的国家，因为它们当时并不引人注意，出产的酒也并非随处可得，如今这两个国家的葡萄酒风味上佳，并且在全世界许多存货充足的酒水店均有出售。这一版中我介绍了以往从未涉及的国家，还补充了其他国家和地区的相关内容，以期紧跟其酒款品质和销售渠道方面的变化。可以说，葡萄酒已经成了名副其实的全球化大宗商品。

葡萄酒工业的其他重大变化还包括葡萄栽培、葡萄酒酿造工艺以及葡萄酒贸易和消费。

栽培和酿造工艺

过去的25年里，葡萄酒的整体质量取得了显著进步。酿造科学和技术方面的进展非常惊人，葡萄栽种者重新采用了“回归土地”（Back-to-the-earth）的耕种技术，国际品种被广泛种植。以上3个原因就足以决定品质的提升，而这些因素同时也刺激了消费。

以下是过去25年中酿造技术和葡萄栽培方面的具体变化：

- 更加关注私人葡萄园、葡萄营养系选种（Clonal selection）和栽培架式（Trellis systems）。
- 更加注重选择适宜的地区栽种特定品种。
- 大大减少过滤（Filtration），酒浆风味更浓郁、更丰富、更自然。
- 橡木的使用较之过去更为谨慎。
- 酒精浓度达到历史最高水平。
- “可持续发展”成了全世界葡萄栽培领域的流行语：酿酒师更加重视生态，尽量减少除草剂和杀虫剂的用量。尽管采用自然动力种植法（Biodynamic）的酿造者依然凤毛麟角，然而一些精英级的酒厂如Benziger，Chapoutier，Domaine Leflaive，Zind Humbrecht，Domaine Leroy，Araujo都在尝试。
- 葡萄植株的密度大大增加，使栽培专家拥有更多的空间栽种品种优良的葡萄。
- 螺旋瓶盖在取代橡木塞，而且这一现象不仅出现在中低档酒中。螺旋瓶盖在澳大利亚使用的比例为75%，在新西兰则为93%。
- 全球气候变暖恐怕并非讹传：1960～1969年，法国勃艮第（Burgundy）葡萄每年的收获时间大约从9月27日开始，而2000～2004年，这一时间则接近9月的第一周。为了控制生长时间缩短带来的负面影响，有些栽种者用纵向栽种代替横向栽种，以避免过量的日照。
- 加糖（Chaptalization）如今已基本弃用。
- 越来越多的酿酒师使用天然酵母代替人工酵母。
- 欧盟已使成员国的酒标标准化，向欧盟出口葡萄酒的国家也必须遵守其酒标的相关规定。例如，法律规定如果酒标注明葡萄品种，酒款则必须至少含有85%的该种葡萄。

葡萄酒贸易

除了品质的极大提升，葡萄酒贸易的繁荣还大大得益于欧洲葡萄（Vitis vinifera）的广泛种植。赤霞珠（Cabernet Sauvignon）、美乐（Merlot）、黑比诺（Pinot Noir）、霞多丽（Chardonnay）、雷司令（Riesling）、长相思（Sauvignon Blanc）以及其他一些广为人知的葡萄品种如今已遍植世界各地，消费者即使买到陌生品牌，也一样有可能品尝到熟悉的风格，享受稳定的品质。

以下是葡萄酒贸易方面几项意义重大的进步：

• 直到我撰写本书的第一年，即 1985 年，欧洲葡萄酒产量一直稳居世界之首，当年产量占世界总产量的 78%。到 2009 年，欧洲的产量份额跌至 68%，而美国则从 16 % 上升至 18.5%。

• 自 2001 年以来，葡萄酒消费的增长率在所有酒精饮料中最高。

• 美国成为世界最大的葡萄酒消费市场，零售额已超过 300 亿美元。

• 美国葡萄酒品牌的名字越来越有创意，例如：Red Truck，Pinot Evil，Killer Juice，Dog Juice，Marilyn Merlot，Kick Ass Red，Mad Housewife。

• 2005 年，美国最高法院批准了葡萄酒跨州运输，促使大多数州重新修订葡萄酒相关法规。

• 美国葡萄酒酒水单的水准达到了空前的高度，许多餐厅为促销列出“魔鬼酒水单”（此举着实吓坏了不少“新酒客”），其他餐厅则审慎地列出各类酒中的最佳酒款。在全美各地的餐厅，你都能找到葡萄酒酒水单！

• “好市多（Costco）”的年均葡萄酒销售额超过 7.5 亿美元，是全美最大的葡萄酒零售商。

• 兼并使美国葡萄酒批发商的数量减少了 50 %，Southern Wine & Spirits 和 Charmer Sunbelt Group 控制了全美 38% 的酒类分销渠道。

• 名人的品牌影响力很大。从棒球明星汤姆·西沃尔(Tom Seaver）到赛车手杰夫·戈登（Jeff Gordon），再到民谣教父鲍勃·迪伦（Bob Dylan），名人效应带来的销售额在 2009 年超过了 5000 万美元。

• 葡萄酒博客 Wine2.0 出现，如今人人都可以将自己对葡萄酒的评价发表到互联网上，或通过 eRobertParker.com、Wine Spectator's Blog Index、winelibrary.com 或 Wine Enthusiast's unreserved 等网站向酒评家提问。

• 纸盒装葡萄酒变得越来越流行，尤其是在加州的一些酒厂。用纸盒代替酒瓶可以减少温室气体，降低碳排放。

• 美国的葡萄酒出口额已从 1985 年的 2760 万美元，升至 2009 年的 10 亿美元。

• 2008 年是美国禁酒令结束和 Gallo 酒业恢复产酒的 75 周年。

• 美国葡萄酒进口的比例并无太大变化，1985 年美国进口的葡萄酒占总量的 29%，2008 年为 28%。

葡萄酒消费

更好的品质、熟知的品种、专业的市场营销，这一切使得全世界的葡萄酒消费者能够享受到史上最优质的酒款，且价格极为合理。较之以往，消费者可以在任何一个价位拥有更大的选择空间，而未来一定会涌现出越来越多的佳酿。

以下是我从过去 25 年的葡萄酒消费领域中选取的重大事件：

• 相比白葡萄酒，消费者更喜欢选购红葡萄酒。

• 美国人饮用的葡萄酒，在数量和品质上都达到了空前的高度。葡萄酒在美国的消费量达到了 7.45 亿加仑（本书中出现的加仑都为美制加仑），较之 1985 年增长了 1.65 亿加仑。2007 年，美国超越意大利成为世界第二大葡萄酒消费国，而下一个超越的对象是法国！今后 5 年，美国将成为世界最大的葡萄酒消费国。

• 截止 2008 年，美国的葡萄酒消费量已连续 16 年递增，2008 年的销售量超过 3 亿箱。

• “千禧世代”（21～30 岁）的葡萄酒消费比例增长得最多，超过了“X 世代”（31～42 岁）和“婴儿潮世代”（43～61 岁）。

• 在美国，与葡萄酒相关的慈善活动收效甚佳。2008 年，纳帕河谷（Napa）拍卖会筹得善款 1035 万美元，同年，佛罗里达州的那不勒斯葡萄酒节上的筹款为 1400 万美元。

• 葡萄酒爱好者越来越钟爱拍卖会。2008 年，全世界葡

萄酒拍卖会的销售额为2.76亿美元，而1994年这一数字为3300万美元。2008年，美国葡萄酒拍卖会的销售额超过1.64亿美元，网上拍卖的销售额超过3200万美元。

• 冒牌葡萄酒越来越猖獗。

• 最好的波尔多（Bordeaux）酒价格飙升，绝非一般消费者所能企及，有的2005年波尔多酒甚至卖到五千多美元一瓶。

• 自1985年以来，法国的葡萄酒消费量下跌了50%。

• 桃红葡萄酒重新开始流行。

• 美国葡萄酒评论家罗伯特·帕克（Robert Parker）凭借其独创的百分制评分法，成为全球葡萄酒界的标志性人物。

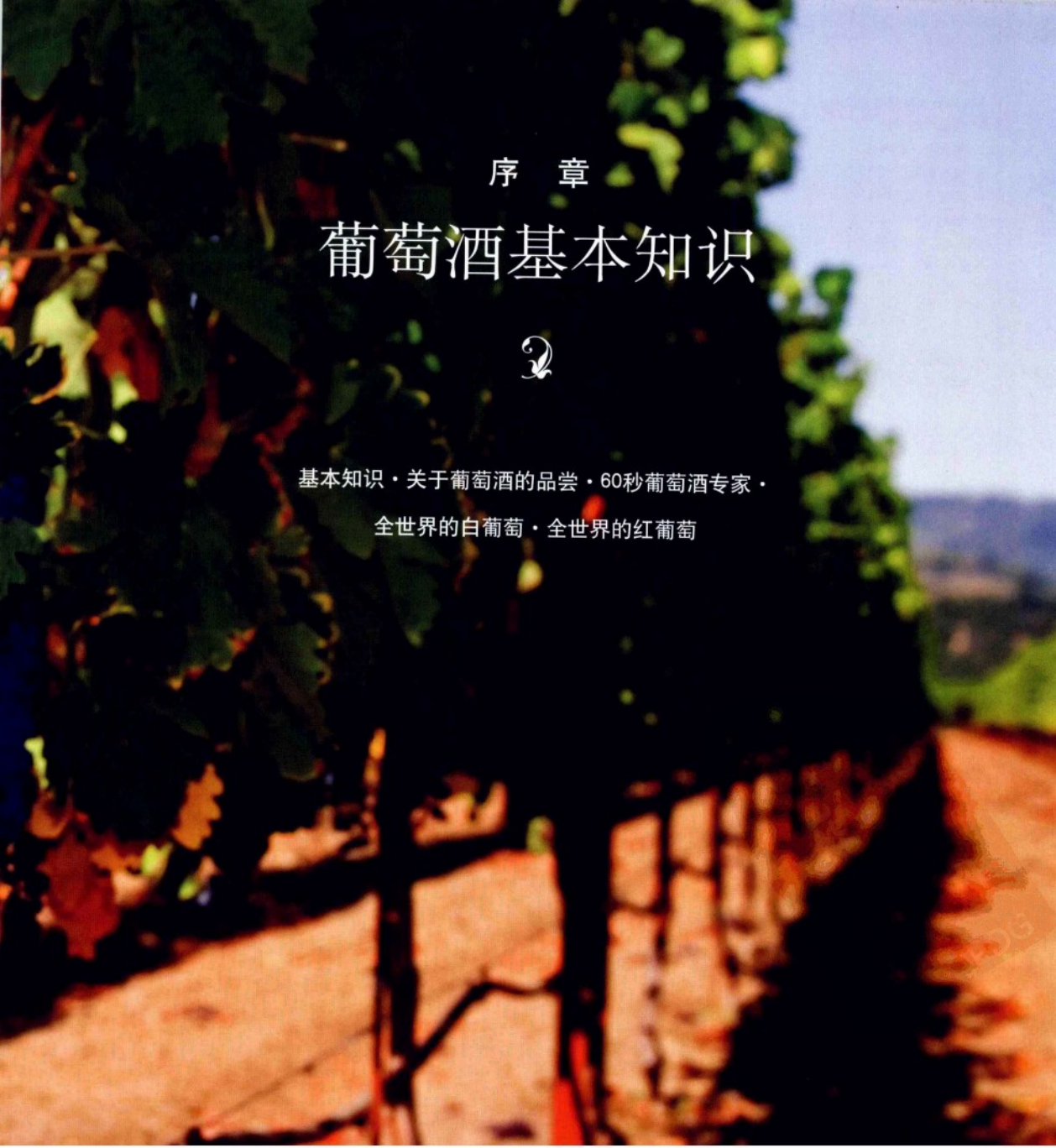
超级葡萄酒

• 加州的超级葡萄酒如Opus One和Harlan Estate诞生。

• “超级托斯卡纳”（Super Tuscans）如Sassicaia和Ornellaia成了收藏家渴求的珍品。

• 标价超过100美元的“超级易购”葡萄酒（“Super Everywhere” wines）如今在澳大利亚、智利、阿根廷和南非均有出售。





序　章

葡萄酒基本知识

基本知识・关于葡萄酒的品尝・60秒葡萄酒专家・

全世界的白葡萄・全世界的红葡萄

美国的五大葡萄酒进口国为：
1. 法国（31%）
2. 意大利（28%）
3. 澳大利亚（17%）
4. 西班牙（5.8%）
5. 智利（4.5%）
美国从这 5 个国家进口的葡萄酒大约占进口总量的 86%。

22 个品牌占据了全美葡萄酒市场份额的 50%。
数据来源：美国权威市场数据机构 Impact Databank

世界十大葡萄酒生产国为：

1. 意大利	6. 澳大利亚
2. 法国	7. 中国
3. 西班牙	8. 南非
4. 美国	9. 德国
5. 阿根廷	10. 智利

葡萄酒不含脂肪和胆固醇。

2009 年葡萄酒回顾：
全球葡萄酒产量：390 亿瓶
全球葡萄酒消费量：330 亿瓶
葡萄园面积：1960 万英亩

美国进口葡萄酒品牌“前三甲”：
1.Yellow Tail，澳大利亚
2.Cavit，意大利
3.Concha y Toro，智利

一般来说，酒精浓度越高，酒体越重。

适量摄入酒精，将提高 HDL（好胆固醇），而降低 LDL（坏胆固醇）。

一瓶葡萄酒的含水量为 86%。

葡萄是世界上种植面积最大的水果。

基本知识

你来到一家酒水店，为晚宴寻找一款“特别合适”的葡萄酒。进去之前，你对自己想要什么已有大体设想。然而扫视货架时你目不暇接了，“葡萄酒实在太多了”，你会想，“价位也多得让人无从选择”。你深吸一口气，鼓起勇气拿起一款瓶形引人注目的酒，付账走人。接下来，你满心期待客人们会喜欢你的选择。

是不是听起来有些难以置信？对某些读者来说，是的。而实际情况却是：对于初涉葡萄酒的人，这样的经历相当普遍，即便对那些具备一定葡萄酒知识的人也不稀奇。这种尴尬完全可以避免，葡萄酒应当为人带来身心愉悦的享受。读罢本书，你会充满自信地在零售店选购葡萄酒，甚至能够坦然直视侍酒师的双眼，毫不犹疑地向他提出选购要求。不过，我们还是先从基础学起，了解葡萄酒的一些基本知识。请认真阅读，因为当你把本章内容同接下来的章节融会贯通，就会发现它具有不可估量的价值。你甚至需要偶尔复习一下，巩固学到的知识。

为了贯彻本书宗旨，我先强调一点：葡萄酒就是经过发酵（Fermentation）的葡萄汁。

什么是发酵？

发酵就是葡萄汁转化为葡萄酒的过程，可以用简单的公式表示：

糖 + 酵母 = 酒精 + 二氧化碳（CO_2）

发酵过程开始于葡萄经碾压之后，所有糖分转化为酒精即结束（或者酒精浓度达到 15% 左右，此时，酒精就开始杀灭酵母菌了）。成熟的葡萄果实里含有光合作用产生的糖分，葡萄皮的白霜上也会生成天然酵母。然而在如今的酿酒过程中，人们往往不采用天然酵母，以化学方法分离出的纯酵母菌种被广泛用于各种场合，每一个菌种可以帮助不同的葡萄酒形成各自的风味。二氧化碳挥发到空气中，除非是香槟或其他起泡酒（Sparkling Wine）——起泡酒的二氧化碳将通过特殊工艺保留下来，这个问题我们会在第八章专门讨论。

葡萄酒主要分为三大类

餐酒（Table wine）：酒精浓度为8%～15%。

起泡酒：酒精浓度为8%～12%，添加二氧化碳。

加烈酒（Fortified wine）：酒精浓度为17%～22%。

任何一款葡萄酒必然属于上述类别之一。

为什么优质葡萄酒仅产自某些特定地区？

这是几个因素共同作用的结果。以美酒驰名的地区通常拥有适宜的土壤和气候条件，此外，这些地区一般都将酿酒视为其历史和文化的重要组成部分。

葡萄酒是否都采用同一种葡萄酿酒？

当然不是。主要的酿酒葡萄来自不同品种的欧洲葡萄，欧洲、北美、澳大利亚和南美的酿酒师都使用欧洲葡萄酿酒——包括各个品种的红葡萄和白葡萄。不过，其他种类的葡萄也可以用来酿酒。美国最主要的本土葡萄品种是美洲葡萄（Vitis labrusca），这种葡萄在纽约州以及东海岸和中西部的几个州广为种植。另外杂交品种在现代酿酒中也多有采用——它们是欧洲品种和北美洲品种如美洲葡萄混合的结果。

种植地对葡萄酒的影响是否重大？

是的。葡萄对生长条件的要求极为严苛。就像你不会在缅因州种植柑橘一样，你也绝不可能在北极种葡萄。葡萄的栽培有很多限制，这些限制包括种植季节、日照天数、阳光照射角度、平均温度，以及降水量。土壤是最基本的考量因素，排水性良好是起码的要求。适量的阳光可以使葡萄彻底成熟，从而达到糖分和酸度的平衡，这一点最终决定了酒的品质：中平、优良或上佳。

笔者偏爱的葡萄酒产区

纳帕河谷，美国加州
索诺玛（Sonoma），美国加州
波尔多，法国西南部
勃艮第，法国中部
香槟（Champagne），法国北部
罗纳河谷（Rhône Valley），法国东南部
托斯卡纳（Tuscany），意大利
皮埃蒙特（Piedmont），意大利
摩泽尔（Mosel），德国
莱茵（Rhine），德国
里奥哈（Rioja），西班牙
杜罗河（Douro），葡萄牙
门多萨（Mendoza），阿根廷
迈波河谷（Maipo Valley），智利
南澳大利亚州（South Australia），澳大利亚
斯泰伦博斯（Stellenbosch），南非

以酿酒为目的的葡萄栽培始于八千多年前。

主要的葡萄品种

欧洲葡萄：
霞多丽
赤霞珠

美洲葡萄：
康科德（Concord）
卡托巴（Catawba）

杂交品种：
白赛瓦（Seyval Blanc）
黑巴克（Baco Noir）

Vitis 在拉丁文中是葡萄藤的意思。
Vinum 在拉丁文中是葡萄酒的意思。

酿酒葡萄种植面积位于前 5 名的国家：
1. 西班牙
2. 法国
3. 意大利
4. 土耳其
5. 美国

酿酒师认为酿造过程是从葡萄园里每一颗葡萄的生长开始的。

葡萄种在哪里最好？

传统上，如果选择特定地区种植某些葡萄品种，酿成的酒品质会更好。例如大多数红葡萄的生长季节都比白葡萄长，所以红葡萄通常种植在较温暖的地区。寒冷地区，如德国和法国北部的大多数葡萄园种植白葡萄，在温暖的意大利、西班牙、葡萄牙和加州的纳帕河谷，则是红葡萄大行其道。

酿酒的重要因素有：
地理位置
土壤
气候
葡萄品种
酿酒工艺

什么是收获？

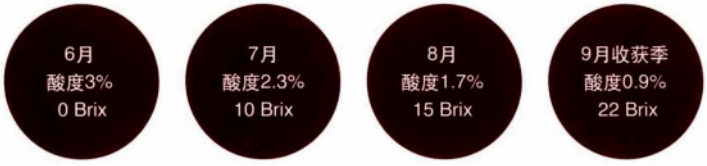
当葡萄的糖酸比达到酿酒师的期望时，它们就会被采摘下来。在 6 月里访问葡萄园，尝一枚小小的青葡萄，你会撮起嘴巴，因为那葡萄又酸又涩。九十月间，来到同一座葡萄园，甚至来到同一株葡萄藤下，那时葡萄的滋味会很甜——几个月的阳光为葡萄赋予了糖分，这是光合作用的结果。

葡萄植株在休眠期被栽种，通常是四五月间。绝大多数植株出产优质葡萄能够持续 40 年甚至更长的时间。

不要忘记南半球（澳大利亚、新西兰、智利、阿根廷和南非）的季节正好与北半球相反。

葡萄藤直到栽种后第 3 年才能出产适合酿酒的葡萄。

"Brix" 是酿酒师衡量葡萄含糖量的单位。



含糖量升高，酸度则随之降低。

气候对葡萄有什么样的影响？

气候因素不仅影响收获的质量，还会影响数量。春季，植株从冬眠状态苏醒过来，突如其来的霜降或许会中断植株开花，导致减产。在这段关键时期，一场强风暴会对葡萄造成毁灭性的破坏，雨量不足、雨量过多或者不合时宜的降雨都具有一定程度的破坏力。

一株葡萄从开花到收获，通常需要 100 天。

如果收获前降雨，葡萄会因水分而涨大，果汁浓度被稀释，形成“水酒”。降水不足，作物减产，酒浆浓度增大，酒体变得沉重，会影响葡萄酒各成分之间的均衡。严重的降温即使在生长季节以外的时间里也会影响植株，例如 2003~2004 年冬季，美国纽约州气温降至 50 年来的最低值，结果葡萄普遍减产，一些葡萄园甚至在 2004 年收获季减产 50%。

在恶劣天气下应当采取什么措施？

种植者可以采取一些抵御措施，有些措施适用于植株阶段的葡萄，有些则针对酿造过程：

问题	后果	解决办法
霜降	减产	防护霜降的办法很多：鼓风机、喷洒系统、火焰取暖器等等
日照不足	具有未成熟的水果味、青草味、蔬菜味，并且酸高糖低	加糖（在发酵过程中向葡萄汁加糖）
日照过量	过熟，酒精浓度过高，出现霉干现象	加水
雨量过多	酒浆薄，出现淡酒现象	将葡萄园迁移至较干燥处
发霉	腐烂变质	喷洒硫酸铜
干旱	葡萄枯萎	汲水灌溉
高酒精浓度	成分间的均衡被打破	降低酒精浓度
高酸	酒味酸涩	降低酸度
葡萄根瘤蚜	植株坏死	将葡萄藤嫁接至抗病根系

暴风雨和灾害

- 2009 年的收获季，澳大利亚的亚拉河谷（Yarra Valley）发生了大规模火灾。
- 2008 年，一场春季霜降影响了整个加州的葡萄园，这是自 20 世纪 70 年代初以来最严重的一次霜灾。
- 2008 年，澳大利亚遭受了各种灾害：南部遭遇史上最恶劣的干旱，著名的猎人谷（Hunter Valley）则遭遇前所未有的洪水。
- 2007 年，在法国的阿尔萨斯（Alsace），一场 6 月的雹暴毁掉了所有葡萄园。
- 2007 年，在阿根廷的门多萨，自 12 月至翌年 2 月的冰雹造成葡萄产量锐减。
- 2004 年七八月间，勃艮第遭遇的严重雹暴至少毁掉了 40% 的葡萄。
- 2003 年的欧洲酷暑创历史纪录，破坏了几乎所有产区传统葡萄酒的均衡风味。
- 2002 年的春季霜降毁掉了香槟地区 80% 的葡萄。
- 2002 年托斯卡纳的恶劣气候导致基安蒂经典珍藏（Chianti Classico Reserva）红葡萄酒绝产。
- 2002 年，意大利皮埃蒙特地区遭遇一场 9 月雹暴，毁掉了当地一些最好的葡萄园。
- 2001 年 9 月的降雨带来了香槟地区自 1873 年以来最潮湿的收获季节。
- 在法国的波尔多，1989～1999 年的 10 个产酒年份里有 8 年的收获季节降雨，影响了采摘日期、葡萄酒的生产和酒款质量。
- 4 月的霜降使得 1991 年波尔多的葡萄收成下降了 50%。

极少的几个国家能免受葡萄根瘤蚜之害，智利就是其中之一。自 1860 年起，智利的酿酒厂就从法国引进了葡萄藤，当时法国的葡萄还没有遭受过虫害。

20 世纪 80 年代初期，虫害开始困扰加州。葡萄园主不得不以每英亩 15000～25000 美元的代价重新栽种葡萄，加州的葡萄酒业为此埋单超过 10 亿美元。

什么是葡萄根瘤蚜？

葡萄根瘤蚜（Phylloxera）是一种寄生虫，是葡萄藤的克星之一，它将最终杀死整个植株。1870 年的一场流行性虫灾几乎毁掉了欧洲所有的葡萄园。所幸的是，美洲的葡萄根茎对这种寄生虫具有免疫力。这个现象为世人发现后，欧洲的葡萄藤才被嫁接到抗病虫的美洲葡萄根茎上。

红葡萄能否酿出白葡萄酒？

可以。葡萄酒的颜色完全取决于葡萄皮的颜色，采摘后立即剥去果皮，酒浆的颜色便不受果皮影响，最终将酿出白葡萄酒。在法国的香槟地区，相当一部分葡萄是红的，却也酿出了白葡萄酒。美国加州的“白馨芳葡萄酒”就是用红皮的馨芳葡萄（Zinfandel）酿成的。

“诺亚做起农夫来，栽了一个葡萄园。他喝了园中的酒便醉了……”

——《圣经·创世纪》9:20-21

什么是单宁酸，葡萄酒为什么需要这种成分？

单宁酸是一种天然防腐剂，它同其他许多成分一道，使葡萄酒得享“长寿”。这种成分来自葡萄的果皮、果核和茎。单宁酸的另一个来源是木桶，比如法国的橡木桶——有些酒在木桶中陈贮或发酵。一般来说，红葡萄酒的单宁酸含量比白葡萄酒高，因为红葡萄的果皮通常与果实一起发酵。

胡桃和茶叶里也含有单宁酸。

有一个字被用来形容单宁酸的口感，那就是“涩”。尤其是新酿的酒，单宁酸的口感可能很涩，使酒味发苦。然而，单宁酸不是一种味道，而是一种触觉。

酽茶里也含有单宁酸。那么，在茶汤里加点什么来去除苦涩呢？牛奶，里面的脂肪和蛋白质可以弱化单宁酸。对单宁酸含量高的酒，乳制品也有同样的功效。如果你将别的乳制品，比如乳酪和葡萄酒一起享用，能使单宁酸软化，令酒味更宜人。你可以开一瓶红葡萄酒，配上一碟牛肉开胃菜或是其他奶油沙司调制的小菜，亲自体验一下这种奇妙的感受。

除了单宁酸，红葡萄酒里还含有白藜芦醇，经医学研究证明，该物质有抗癌功效。

埃及的图坦卡蒙王（Tutankhamen）死于公元前 1327 年，他生前显然嗜饮红葡萄酒，因为科学家在他陵墓里的酒瓶中发现了红葡萄酒的残余物——单宁酸。

葡萄酒里的酸是否有益？

所有葡萄酒都或多或少含有酸。一般来说，白葡萄酒比红葡萄酒含酸量更高，当然，酿酒师总是力图使酸味和果味达到平衡。含酸量过高的酒被形容为“酸涩”。其实在陈贮过程中，酸是一种非常重要的成分。

“年份”意味着什么？如何判定年份的优劣？

年份是指酒款采用的酿酒葡萄收获的年份。因此，每年都是一个“年份”。年份图表可以反映出不同年份的气候条件，气候条件较好的年份获得的评分往往较高，意味着该年酒款更有可能经陈贮成为佳酿。

最早有年份可考的葡萄酒是由罗马帝国的科学家老普林尼（Pliny）酿造的，标明的年份为公元前 121 年，并冠以“无上的卓越”之名。

在全球各大产区，2005 年是一个上佳年份。

是否所有的酒都需要陈贮？

不是。有一个普遍的误解就是所有的葡萄酒都越陈越好。其实，世界上超过 90% 的葡萄酒的最佳饮用时间是出产后 1 年之内，只有不到 1% 的葡萄酒应当陈贮 5 年以上。葡萄酒的品质随时间变化，有的越久越佳，大多数则并非如此。所幸的是，1% 就意味着每个产酒年份都有 3.5 亿瓶品质上佳的葡萄酒。

三大可窖藏超过 10 年的葡萄酒是：
1. 最好的波尔多佳酿
2. 上佳加州赤霞珠
3. 最佳年份的波特酒（Port）

是什么使葡萄酒能够陈贮5年以上？

颜色和葡萄：红葡萄酒含较多单宁酸，通常较白葡萄酒陈贮的时间更长。有些红葡萄品种，比如赤霞珠对于黑比诺而言，很可能含有更高的单宁酸。

年份：出酒年份的气候条件越适宜，当年所产的酒款就越有可能取得果味、酸度和单宁酸的均衡比例，从而更有可能窖藏久远。

葡萄酒产地：某些葡萄园具备葡萄生长的最佳条件，例如土壤、排水、坡度等，所有这些都能够促成那些需要多年陈贮的佳酿产出。

“葡萄酒陈贮的真相在于其不为人知，无法探明，难以理解，难以预料！”

——泽尔马·朗恩（Zelma Long）
美国加州酿酒师

一瓶 2.4 磅的葡萄酒需用 600～800 枚葡萄。

一株葡萄藤年均产酒 5 瓶
一桶葡萄酒能灌装 240 瓶
一吨葡萄能酿 720 瓶酒
一英亩葡萄园年均产酒 5500 瓶
数据来源：纳帕河谷酿酒人协会（Napa Valley Vintners）

最新的酿酒和葡萄栽种关键词

还原发酵法（Reductive winemaking）
葡萄冷浸法（Cold soaking of grapes）
酚催熟（Phenolic ripening）
绿色收获（Green harvesting）

世界上有超过 70 个葡萄酒出产国。

根据《葡萄酒与葡萄藤》（*Wines & Vines*）期刊调查显示，到目前为止，全世界的葡萄酒销售额已超过 1000 亿美元。

葡萄酒酿造方法（Vinification）：葡萄酒在浸皮（Maceration）过程中与果皮接触时间越长，且发酵和陈贮过程在橡木桶中进行，所含天然单宁酸也越多，保存时间也就越长。由于篇幅所限，我只能简单说明酿酒工艺对葡萄酒保存年限的影响。

贮存条件：如果贮存不得当，最优质的佳酿也无法取得理想的陈贮效果。

葡萄酒生产是如何被规范的？

每个重要的葡萄酒生产国都有政府的监管机构，制定相关法律调控葡萄酒生产的方方面面，并设置某些必须予以监控的最低标准。以下为这些制度和机构中的几例：

法国：法定原产地命名制度（Appellation d'Origine Contrôlée / AOC）

意大利：法定产区分级制度（Denominazione di Origine Controllata / DOC）

美国：烟酒税务与贸易局

德国：农业部

西班牙：原产地名号监控制度（Denominación de Origen / DO）

"葡萄酒的味道没有标准，就像雪茄、诗歌、散文……每个人的主观感受就是标准，纵然众人投票形成了舆论倾向，也不可能丝毫改变个人的主观感受。"

——马克·吐温（Mark Twain），1895 年

关于葡萄酒的品尝

你可以通过阅读为数众多的葡萄酒书籍，使自己更为博学，不过要想真正理解葡萄酒，莫过于尽可能多地品尝。阅读可增益学识，而品尝则更愉悦、更具有实际意义。每一种酒都略作点染，能令人最大限度地体味"酒国"之妙。

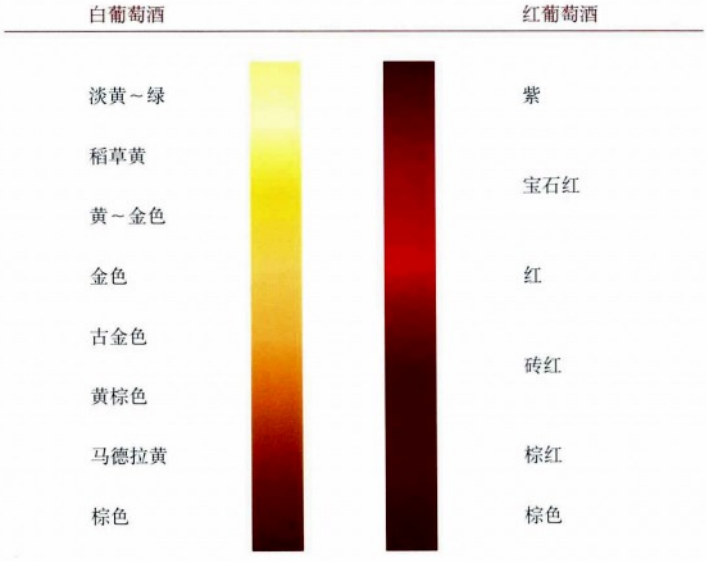
以下为品尝葡萄酒的必要步骤，手持酒盏，你也来试试吧。

品酒可以分为 5 个基本步骤：鉴色，摇酒，嗅酒，品味，品赏。

鉴色

如果能“透视”一款红葡萄酒，说明它开瓶即可饮用。

想要更好地认识葡萄酒的色泽，最好设置白色背景——一张白桌布或白餐巾即可，将酒瓶放置在背景前，使二者成一定角度。你能看到的色泽范畴当然首先取决于品鉴的是红葡萄酒还是白葡萄酒，下面的图标指示出红、白葡萄酒由新到陈的颜色变化：



白葡萄酒贮藏越久，颜色越深。红葡萄酒正好相反，越陈颜色越浅。

颜色指示出葡萄酒的许多性质。由于我们将从白葡萄酒开始介绍，所以先来看白葡萄酒颜色变化的 3 个原因：

1. 陈贮所致。

2. 葡萄品种不同，颜色不同。例如，霞多丽酿成的酒通常较长相思的颜色更深。

3. 木桶贮藏所致。

通常，我总是一上来便问学生某款酒是什么颜色。常会有这样的情况出现：有人认为某款酒为黄绿色，有的则认为是金色。同样一款酒，视觉感受却因人而异。这样的问题当然没有标准答案，因为视觉是不同个体的主观感受。所以，可想而知，众人品酒时的感受必然多种多样。

品鉴方式的类型

水平	选取同一年份的酒款，对比品尝。
垂直	比较不同年份的酒款。
盲品	品尝者事先完全不知道酒款的任何信息。
半盲品	品尝者只知道酒款的风格（比如葡萄品种）或仅知其产区。

摇酒时用手盖住杯口，可使之释放出更浓的酒香和芬芳。

“酒香”（Bouquet）是酒款整体的气息；而“芬芳”（Aroma）指葡萄的气味。“鼻子”（Nose，即综合嗅觉效果）是品酒人用来描述酒香和芬芳的术语。

再透露点小秘密：研究证明人类的左右鼻孔对不同气味的敏感度不一样。

人类大脑中最早发育的部分就是嗅觉区域。

2004 年诺贝尔医学奖被授予两位美国科学家，表彰他们在人类嗅觉研究方面的卓越成就，他们发现嗅觉系统可以辨别 10000 种以上的气味。

人生最具挑战的事，莫过于选取恰切的词语描述一种气味或味道。

以下是一些经典的描述语

馨芳	浓郁的黑莓香
赤霞珠	黑加仑和巧克力味
老波尔多	潮湿的落叶香
老勃艮第	肉香、蘑菇味
罗纳河谷	黑胡椒香
普伊芙美（Pouilly Fumé）或桑榭尔（Sancerre）	燧石味
夏布利（Chablis）	矿物味
勃艮第白	白垩味
霞多丽	黄油味、苹果香
长相思	柚子香
雷司令	青苹果香
黑比诺	红樱桃香
琼瑶浆（Gewürztraminer）	荔枝香

摇酒

我们为什么摇酒？为了令氧气融入酒浆。旋转摇动可以让酯、醚、醛同氧气充分混合，从而散发酒香。换句话说，唤醒佳酿，释放芬芳。

嗅酒

这是品酒过程最重要的环节。人能感受到的味觉只有 4 种：甜、酸、苦、咸，然而任何一个普通人却可以嗅出两千多种气味，而葡萄酒能释放两百多种。酒香通过摇酒溢出，我希望你对着酒浆至少嗅 3 次。你会发现，第三次捕捉到的信息多于第一次。酒的气味如何呢？闻酒，即嗅酒，是品鉴过程中最重要的部分，而大多数人却草草嗅过，没有花足够的时间。

精确地感知综合嗅觉效果能帮助你辨别葡萄酒的“个性”。许多人要求我告诉他们某款酒的气味到底是什么，而我不愿意使用主观的描述，于是就会说“这味道像法国勃艮第白葡萄酒”。纵然如此，这样的回答仍旧无法满足大多数人，他们想知道更多。我要求他们描述一下洋葱与排骨混合的气味，他们回答说：“就像洋葱和排骨。”明白我的意思了吗？

了解自己对葡萄酒有何偏好的最好方法，是“记住”每一种葡萄的气味。对白葡萄酒来说，只需记住 3 个主要品种：霞多丽、长相思，还有雷司令。反复闻，直到能通过嗅觉分辨。对红葡萄酒来说，则稍难一些，不过也只需掌握 3 个最主要的品种：黑比诺、美乐，还有赤霞珠。试着记住这些气味，但不要依靠花俏的词语去描述，实践会让你明白我的这番解释。

对那些心存疑虑的想了解葡萄酒的人，我发给他们一张清单，上面列了 500 个葡萄酒常用词，现节选一小部分如下：

酸（Acetic）	个性（Character）	酒腿（Legs）	诱惑（Seductive）
余味（Aftertaste）	软木味（Corky）	轻盈（Light）	余味短（Short）
芬芳（Aroma）	精巧（Delicate）	强化的（Maderized）	柔和（Soft）
收敛（Astringent）	发育良好（Developed）	成熟（Mature）	葡萄梗味（Stalky）
微酸（Austere）	土香（Earthy）	金属气味（Metallic）	硫磺味（Sulfury）
焦香（Baked-burnt）	结束（Finish）	霉味（Moldy）	尖酸的（Tart）
均衡（Balanced）	平淡（Flat）	“鼻子”（Nose）	单薄（Thin）
浑厚（Big full-heavy）	清新（Fresh）	坚果味（Nutty）	疲乏（Tired）
苦（Bitter）	葡萄味（Grapey）	异常（Off）	香草味（Vanilla）
酒体（Body）	青草味（Green）	氧化（Oxidized）	木头味（Woody）
酒香（Bouquet）	生硬（Hard）	有气泡（Pétillant）	酵母味（Yeasty）
明丽（Bright）	灼热（Hot）	饱满（Rich）	年轻的（Young）

我喜欢什么酒呢？我喜欢明丽、饱满、成熟、发育良好、诱人，并且“酒腿”（即葡萄酒的挂杯现象）上佳的酒。

需要更多形容词？

有本新书叫《葡萄酒开讲》（*Wine Speak*），作者是伯纳德·克莱姆（Bernard Klem），其中包含了 36975 个葡萄酒品鉴术语。

通过自己的嗅觉，你很有可能发现一些酒款的缺陷。

下面的词从负面描述了一些葡萄酒的气味：

嗅觉	原因
醋酸	酒内酸过量
雪利酒味（Sherry）*	氧化
潮湿、发霉、阴湿，地窖气	劣质软木的气味被酒吸收，称为“木塞味酒”（Corked wine）
硫磺味	二氧化硫过量

氧气是葡萄酒的好朋友，却也可能成为它的死敌。少许氧气有助于酒香飘逸（通过摇酒），然而长时间接触则有害无益，对于陈酿尤其如此。

* 真正的雪利酒产自西班牙，是人为控制氧化过程生产出来的。

所有葡萄酒都含有二氧化硫，因为它是发酵过程的副产品。在酿酒过程中二氧化硫还以其他形式被利用：它可以杀灭细菌，避免不必要的发酵，并起到防腐剂的作用。有时候它会刺激你的鼻子，产生瘙痒和灼烧感。

每个人对二氧化硫的承受限度都不一样，尽管大多数人不会有不良反应，但对于哮喘患者问题却很严重。为了保护对亚硫酸盐有反应的人们，美国政府要求酒商在酒标上标明酒中含亚硫酸盐的警告。

品味

对很多人来说，品味就是小呷一口，然后立即咽下。在我看来，这样不算品味。真正的品味要利用好味蕾。你的口腔里充满味蕾——从舌尖、舌两侧、舌底，一直

普通人平均拥有 5000 个味蕾（也就是说，有人可能有 10000 个，也有人根本没有！！）

品味的过程印证了你对颜色和酒香的感受。

延伸到喉咙。如果你同多数人一样直接把酒咽下，就错失了味蕾的种种重要感受。我品酒的时候会把酒留在口中 3~5 秒，然后才咽下。让它在口中变暖，并将芬芳和酒香送入鼻腔，刺激嗅觉细胞，最后送至大脑的边缘系统。记住，品味的 90% 是嗅觉体验。



有证据表明人类能感知 5 种味觉：甜、酸、苦、咸，可能还要加上谷氨酸钠的鲜味。

其他与葡萄酒有关的感觉还有：麻木、刺激、干、清凉、热、覆盖感。

苦：菊苣和芝麻菜的味道。
单宁酸：含着沙砾的感觉。

品酒时应该考虑些什么？

切切留意品酒时的重要感受，并体会自己的感受限度。另外，注意这些感受在舌头上和口腔内的准确部位。我曾提到过，你能感受的味觉有 4 种：甜、酸、苦、咸（酒里没有盐，所以只剩 3 种了），酒的苦味通常是由于酒精浓度高或单宁酸含量高，甜味则只有在酒中含剩余糖分（发酵后余留的糖）时才会出现，酸味（有时称为“酸涩”）指的是酒内所含的酸。

甜味：对甜味最敏感的部位在舌尖。不过只要酒内含糖，你一定能立即感觉到。

酸：舌两侧最易感受，还有两颊内侧部位，喉根部。白葡萄酒和一些风味清淡的红葡萄酒通常酸度较高。

苦味：舌根最易感受到。

单宁酸：对单宁酸的感受来自舌中部。单宁酸多存在于红葡萄酒或经木桶陈贮的白葡萄酒中。酒在未经陈贮时，单宁酸会令口感过于干涩。如果单宁酸过量，你的整个口腔会被屏蔽，感受不到果味。记住，单宁酸不是一种味觉，而是一种触感。

果味和其他多元风味：这些不是味觉，而是嗅觉。酒的浓度（酒体）可以由舌头中部感受到。

余味：这是整体的口感和各种成分回荡在你口中的感觉。这种感觉可以延续多久呢？通常，延续较久、气息宜人是高品质葡萄酒的标志，许多佳酿的余味可延续 1~3 分钟，且各种成分和谐平衡。

品赏

品味之后，请坐定片刻，细细回味品赏一番。想想你方才的经历，思量以下问题，把自己获得的印象归纳一下：

“人们不仅饮葡萄酒，还观赏、品尝、浅呷，包括谈论它。”
——爱德华七世（Edward VII），英格兰

• 酒体是轻盈、适中、还是丰满？

• 对于白葡萄酒，它的酸度是过低、适中还是太强？

• 对于红葡萄酒，酒中的单宁酸是否太强烈或太涩？与果味融合得很好，还是盖过了果味？

• 哪一种成分最浓烈？（剩余糖分、果味、酸，还是单宁酸？）

• 各种成分的平衡维持了多久？（10 秒，60 秒？）

• 是否可以立即饮用？还是需要陈贮？或者已经过期？

• 你会以什么食物与酒款相佐？

• 依你的口味，酒款的价格合适吗？

• 最后也是最重要的问题，更是你尝过之后应该立刻考虑的问题：你喜欢吗？适合你吗？

你可以把品酒当作浏览一座美术馆，从一个展厅到另一个展厅，欣赏画作。第一印象会告诉你是否喜欢一幅作品。一旦觉得喜爱，你就想了解更多：作者是谁？作品背后有何历史？它是如何被创作完成的？对葡萄酒也是如此。通常，迷恋红葡萄酒的老饕会执著地探索最爱，他们想了解一切：酿酒师、葡萄、葡萄种植地、混合比例、背后的历史掌故等。

怎样判定一款酒的优劣？

好酒的定义便是你钟爱的酒，我必须不遗余力地强调这一点。相信自己的品味，不要受别人左右。

何时适宜饮用？

这是最常被提及的问题之一。答案非常简单：所有成分达到适宜你味觉感受的平衡点，就是最适宜的时候。

葡萄酒的质感

轻度：如脱脂牛奶
中度：如全脂牛奶
丰满：如鲜奶油

"佳酿的关键就是平衡，恰是不同层面的总和，才使得一款酒不仅美味，而且完满，并且值得陈年窖藏。"
——菲奥娜·莫里森（Fiona Morrison），M.W.

M.W. 即 Master of Wine，葡萄酒大师。获得这一称号必须通过业内公认难度最大的考试。
——编者注

"酒一旦入口，我就能'看到'它。我看到 3 个方面：质感、味觉、嗅感，它们从酒里对着我跳出来。即使在有 100 个孩子尖叫的房间里我也能够品尝。我把鼻子凑近酒杯，就像窥见另一方天地，四周的一切都不存在了，全副精神就此贯注在葡萄酒世界里。"
——罗伯特·帕克
《大西洋月刊》（*The Atlantic Monthly*）
葡萄酒评论家、作家

是什么成就了佳酿

葡萄品种的风味
各种成分间的平衡
繁茂丰富的程度
地域感
情感的反馈

"佳酿之妙在于让你渴望重温的一切：色泽微妙、惊喜、细节的差别、表现力和质感。拒绝一款酒，因为总嫌'不够'，就好似拒绝一本书，因为故事不够绵长有力，又像是拒绝一段音乐，因为它不足以打动心灵。"
——柯米特·林奇（Kermit Lynch）
《葡萄酒之路上的历险》
（*Adventures on the Wine Route*）

"葡萄酒使每天的生活更加惬意，少了匆忙和紧张，人会更包容。"
——本杰明·富兰克林（Benjamin Franklin）

第 1 步：观察酒色；
第 2 步：嗅酒 3 次；
第 3 步：含一口酒，在口中停留 3 ～ 5 秒；
第 4 步：将酒咽下；
第 5 步：稍待片刻，全神贯注 60 秒，而后再讨论。

为生活和葡萄干杯

5 种感受完毕（视觉、听觉、嗅觉、味觉、触觉），别忘了和家人碰杯共饮。碰杯的传统源自古代，当时希腊人担心酒里被敌人下毒，于是与对方共饮一些，如果酒有问题，双方都要遭殃。据说酒杯相碰还有“赶走坏妖精”的效用，因为传说妖精捣乱会导致第二天酒后上头。

“所有饮品里，葡萄酒是最好的……因为它比水纯，比牛奶安全，比软饮料朴素，比烈酒柔和，比啤酒敏感，而且，相比其他一切饮品，经过培养后的视觉、味觉、嗅觉会对它越发钟情。”

——安德烈·西蒙（Andre L. Simon）
国际佳酿和美食协会（Wine & Food Society）创始人

我个人会在 45～60 秒的时段里认定自己是否喜欢某一种风格的酒。

60秒葡萄酒专家

在过去的几年里，我一直坚持要我的学生在咽下一口酒后，静默 1 分钟。我用了一张被称作“60 秒葡萄酒专家”的记录单，要求他们记录自己的印象。这 1 分钟被分成 4 个阶段：0～15 秒，15～30 秒，30～45 秒，最后是 45～60 秒。从下一杯酒开始，你就可以这样试一试。

请注意，第一次品尝葡萄酒是一次对味蕾的冲击，这是由于酒中的酒精、酸，以及单宁酸的作用。酒精或酸的含量越高，冲击力越强。既然是品酒会的第一道酒，最好小口抿，让酒在口腔里四下回转，别忙着下结论。等 30 秒后，再试一次，此时再开始“60 秒葡萄酒专家”的品尝。

0～15 秒：如果酒里还有剩余糖分或甜味，我会在这个时段里体验它。如果没有糖分，通常在开头的 15 秒酸味的味觉会最为显著。我还会关注果味的浓淡，以及它与甜味或酸味之间的平衡。

15～30 秒：甜味和酸味过后，我会期待美好的水果口感。说到底，这才是物有所值的部分！在 30 秒之前，我会希望感受到所有成分的平衡。此时，我能分辨出这款酒的酒体是轻盈、适中或是丰满，并且开始思考该用什么食物与这款酒相佐（参见 301 页）。

30～45 秒：此时，我对酒已经有了初步判断——喜欢还是不喜欢。不是所有的酒都需要 60 秒的思考时间。风格清淡的酒，比如雷司令，通常在这个时段已表现出它的妙处。一款上佳德国雷司令的果味、酸味、甜味通常从这一刻开始和谐而完美。对于优质的红白葡萄酒来说，酸作为强烈的味觉成分，在前 30 秒应当与酒里的果味形成平衡。

45～60 秒：葡萄酒专家经常使用“余韵”（Length）这个术语来描述各种味觉要素、平衡感、韵味在口腔内延续的时间。我会在这最后 15 秒里集中关注酒的“余韵”。对于较烈的、酒体丰满的红葡萄酒，如波尔多、罗纳河谷或是加州赤霞珠、意大利的巴罗洛（Barolo）和巴巴瑞斯可（Barbaresco），甚至一些较丰满的霞多丽——我会集中体验酒里的单宁酸。正如前 30 秒里酸度和果味的平衡是我主要关注的，此刻，单宁酸和果味的平衡成了后 30 秒的焦点。如果在 60 秒内，果、酸、单宁酸达到完美的平衡，那么我会认为这款酒适宜立即饮用。单宁酸是否遮盖了果味？如果在 60 秒时回答是肯定的，我会考虑是现在饮用，还是放起来进一步陈贮。

如果你想了解一款酒的真实味道，有一条极为重要：用至少 1 分钟专注地体验它所有的成分。在我的课堂上，你会惊讶地看到一百多位学生默默地花 1 分钟品赏

一款酒。他们有的闭着眼，有的低头思考，其他人则在做笔记。

最后一点：60 秒对我来说，是对一款酒下结论的最短时间。许多佳酿在 120 秒之后依然表现出平衡感。我尝过的最好的一款酒，维持了 3 分钟——所有的味觉要素达到极致的平衡，整整 3 分钟之久！

以下是我使用的“60 秒葡萄酒专家”的品尝记录单：

“我喜欢玩味葡萄酒的生命，它是何等有生命的东西。我喜欢想象一年中葡萄是如何成长的，阳光如何明媚，揣想那里是否下雨，我喜欢琢磨所有那些照料和采摘葡萄的人们。如果是一款陈年酒，它该见证过多少作了古的人呢？我喜欢葡萄酒的变化，喜欢那种感觉——今天开瓶，味道和另一天打开有所不同，因为葡萄酒的的确确活着。它总在不断演变中，变得越发繁茂，直至巅峰，就像你到了 61 岁。之后，它注定要垂垂老去。”

——玛雅（Maya）

电影《杯酒人生》（*Sideways*）对白（2004 年）

品尝记录单

60秒葡萄酒专家（姓名）：

在各时间段分辨出不同成分：

0～15秒_____

15～30秒_____

30～45秒_____

45～60秒_____

颜色：

芬芳/酒香：

	低	中	高
剩余糖分			
果味			
酸			
单宁酸			

酒体轻盈_____酒体适中_____酒体丰满_____

可否陈贮：立即饮用_____仍需贮藏_____已经过期_____

个人评语 / 评分_____

延伸阅读：

我推荐迈克尔·布罗德本特（Michael Broadbent）的《袖珍品酒指南》（*Pocket Guide to Wine Tasting*），杰西丝·罗宾逊（Jancis Robinson）的《葡萄酒年份表》（*Vintage Timecharts*）和艾伦·洋恩（Alan Young）的《葡萄酒的奥秘》（*Making Sense of Wine*）。

全世界有五十多个主要的酿造白葡萄酒的葡萄品种。

其他白葡萄品种及其适宜的产地：

葡萄品种	最适宜的产地
阿尔巴利诺 (Albariño)	西班牙
白诗南 (Chenin Blanc)	法国卢瓦河谷、美国加州
琼瑶浆 白比诺 (Pinot Blanc) 灰比诺 (Pinot Gris)	法国阿尔萨斯
灰比诺克隆品系 (Pinot Grigio)	意大利、美国加州和俄勒冈州
赛美蓉 (Sémillon)	法国波尔多（苏特恩）、澳大利亚
维奥涅尔 (Viognier)	法国罗纳河谷、美国加州
格联纳威特林那 (Grüner Veltliner)	奥地利

新世界和旧世界

美国、澳大利亚、智利、阿根廷、新西兰、南非等新兴葡萄酒生产国通常在酒标上注明葡萄品种，而法国、意大利、西班牙等传统葡萄酒生产国通常在酒标上注明该酒的产地、酒庄、葡萄园的名字，但没有葡萄品种。

全世界的白葡萄

现在，你了解了葡萄酒酿造的基本知识和品酒的基本常识，已经做好必要的准备，可以开始了解白葡萄酒了。

开始之前，为了简化你的学习，让我把最常被问到的、对学习葡萄酒知识最有帮助的问题，在此作答。最重要的是：了解主要的葡萄品种及其在世界上的栽种地区。

本书的目的不是让你知晓天下所有的葡萄，而被压得喘不过气来。作为葡萄酒专家，我的任务就是删繁就简。让我们先了解 3 个你必须了解的主要葡萄品种，唯其如此，你才能理解白葡萄酒。90% 优质白葡萄酒都是由这 3 种葡萄酿造的，以下将其按酒体风格由轻盈到丰满列出：

雷司令　　长相思　　霞多丽

这并不是说世界上的白葡萄酒仅仅来自这 3 种葡萄，然而了解这 3 个品种绝对是个好开端。

以下是指示这 3 种葡萄最佳产地的列表，大致如下：

葡萄品种	最适宜的产地
雷司令	德国，法国阿尔萨斯，美国纽约州、华盛顿州
长相思	法国波尔多、卢瓦河谷（Loire Valley），新西兰，美国加州（又称白芙美——Fumé Blanc）
霞多丽	法国勃艮第、香槟地区，美国加州，澳大利亚

雷司令、长相思、霞多丽葡萄也在其他国家出产，然而以上各地最适宜出产这几种葡萄。

葡萄品种	常见的芳香类型
雷司令	果香、荔枝味、清香
长相思	西柚味、草香、猫尿味、绿橄榄味
霞多丽	青苹果味、黄油味、柑橘类果香、西柚味、香瓜味、橡木香、菠萝味、烘烤香、香草味

全世界的红葡萄

从第四章到第七章，我们将深入了解世界上的红葡萄酒。因此先介绍一下主要的红葡萄品种，熟悉全世界红酒佳酿的最适宜产地，这些十分重要。

在第四章，我将给出一张表，其中按酒体由轻盈到丰满列出了我认为最主要的红葡萄品种，还列出了最适宜的产地或国家。从这张表中，你不仅可以学习葡萄酒的风格类型，还能学到酒体、颜色、单宁酸，以及陈贮方面的知识。

全世界有数百种酿造红葡萄酒的葡萄品种。仅加州就栽种着 31 种红葡萄酒的酿酒葡萄。

酒体	葡萄	单宁酸含量	最佳产地	颜色	适宜陈贮
轻盈		低		浅	新酿即饮
	佳美 (Gamay)		法国博若莱（Beaujolais）		
	黑比诺		法国勃艮第、法国香槟地区、美国加州和俄勒冈州		
	丹魄 (Tempranillo)		西班牙里奥哈		
	桑娇维赛 (Sangiovese)		意大利托斯卡纳		
	美乐		法国波尔多、美国加州纳帕河谷		
	馨芳		美国加州		
	赤霞珠		法国波尔多、美国加州纳帕河谷、智利		
	内比奥罗 (Nebbiolo)		意大利皮埃蒙特		
	西拉 (Syrah/Shiraz)		法国罗纳河谷、美国加州、澳大利亚		
丰满		高		深	仍需陈贮

总体来说，红葡萄酒颜色愈浅，酸度愈强。

一旦熟悉了主要红葡萄品种，你或许还想进一步探究下列品种：

葡萄	最佳产地
巴贝拉（Barbera）	意大利
多赛托（Dolcetto）	意大利
品丽珠（Cabernet Franc）	法国卢瓦河谷、波尔多
歌海娜（Grenache/Garnacha）	法国卢瓦河谷、西班牙
马贝克（Malbec）	法国波尔多和卡奥尔(Cahors)、阿根廷

列出这张图表极富挑战性，因为酿酒葡萄品种众多，而酒款也数不胜数。记住，规律总有例外，就像还有其他生产世界级红葡萄酒的国家和产地没有列出一样。如果完成了本章的测试题，并且品尝过多种葡萄酒，你也会发现这一点。祝你们好运！

测试题

	参考页
1．哪个国家出产的葡萄酒最多？	8
2．糖＋？ ＝？ ＋二氧化碳	8
3．餐酒的酒精浓度是多少？	9
4．加烈酒的酒精浓度是多少？	9
5．用来酿造葡萄酒的主要葡萄品种叫什么名字？	9
6．世界上哪个国家葡萄园的面积最大？	9
7．“Brix”指的是什么？	10
8．什么是葡萄根瘤蚜？	12
9．单宁酸从何而来？	12

10. “Vinification”指什么？ 14

11. “Maceration”是什么意思？ 14

12. 什么是垂直品酒？ 15

13. 白葡萄酒的颜色随着贮藏时间如何变化？ 15

14. 红葡萄酒的颜色随着贮藏时间如何变化？ 15

15. “酒香”和“芬芳”的区别是什么？ 16

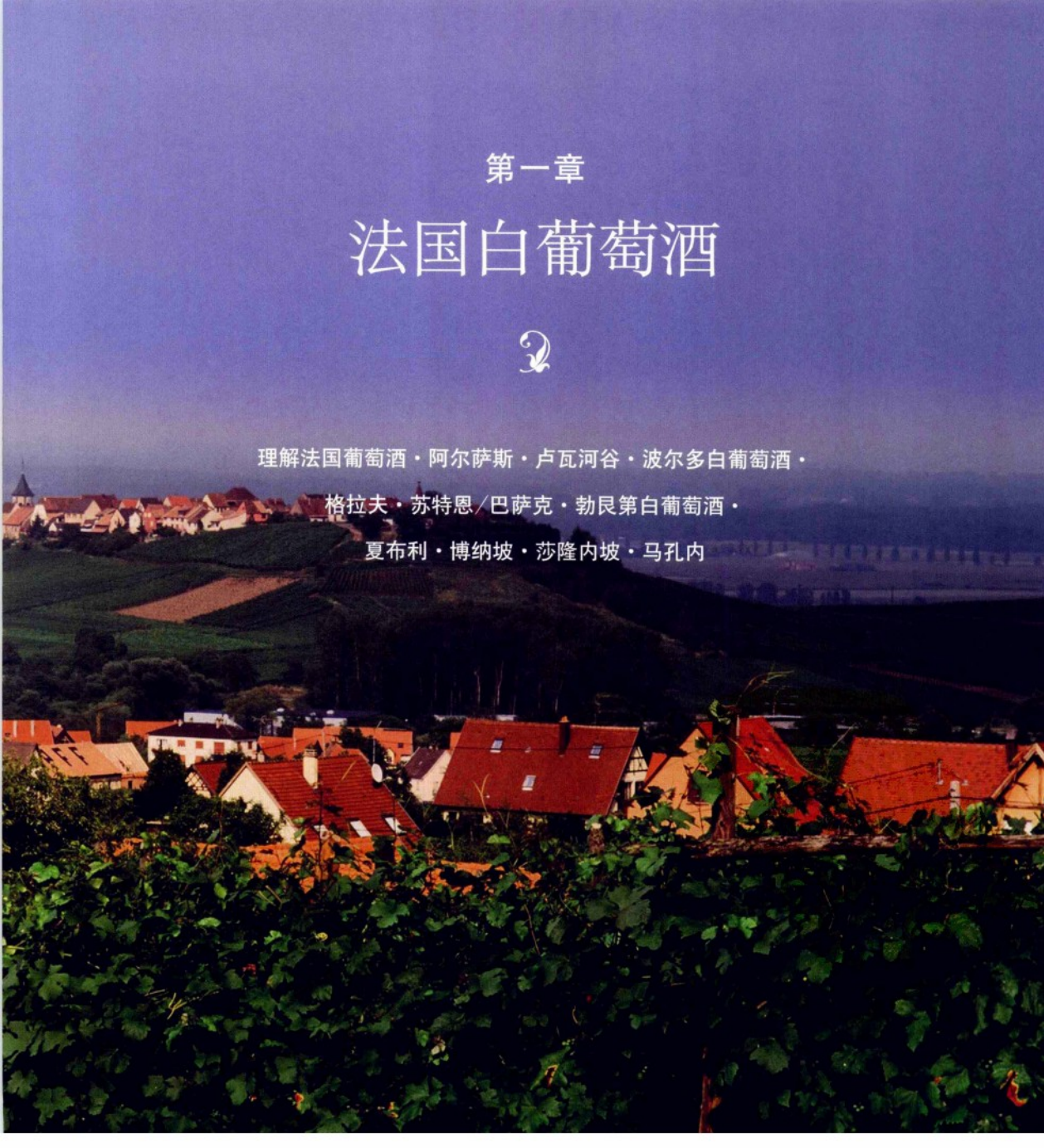
16. “木塞味酒”一词指的是什么？ 17

17. 是否所有葡萄酒都含有二氧化硫？ 17

18. 普通人平均有多少味蕾？ 17

19. 4 种味觉分别是什么？ 18





第一章

法国白葡萄酒

理解法国葡萄酒・阿尔萨斯・卢瓦河谷・波尔多白葡萄酒・
格拉夫・苏特恩/巴萨克・勃艮第白葡萄酒・
夏布利・博纳坡・莎隆内坡・马孔内



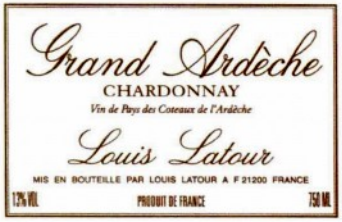
法国是全世界第二大葡萄酒生产国。

理解法国葡萄酒

在我们开始第一章“法国白葡萄酒”之前，我想你应当了解法国葡萄酒的几个关键点。请查看法国地图，熟悉一下重要的葡萄酒产区。随着对葡萄酒了解的深入，你会明白地理知识为什么如此重要。

以下为一张简表，列出了法国各葡萄酒产区对应的酒款风格和葡萄品种：

葡萄酒产区	风格	主要葡萄品种
香槟地区	起泡酒	黑比诺、霞多丽
卢瓦河谷	白葡萄酒为主	长相思、品丽珠、白诗南
阿尔萨斯	白葡萄酒为主	雷司令、琼瑶浆
勃艮第	红、白葡萄酒	黑比诺、佳美、霞多丽
波尔多	红、白葡萄酒	长相思、美乐、赤霞珠、品丽珠
罗纳河谷	红葡萄酒为主	歌海娜、西拉
朗格多克－鲁西永 (Languedoc-Roussillon)	红、白葡萄酒	歌海娜、佳丽酿（Carignan）、西拉、神索（Cinsault）、慕合怀特（Mourvèdre）
普罗旺斯 (Provence)	红、白葡萄酒和桃红葡萄酒	歌海娜、西拉



为什么乔治·迪宝夫（Georges Duboeuf）、路易·拉图（Louis Latour），以及许多著名酿酒师都在朗格多克－鲁西永开创酒业？原因之一是这里的土地比勃艮第和波尔多要便宜得多，所以这里可以产出较实惠的葡萄酒，同时获得理想的投资回报。

在法国南部的普罗旺斯地区，以下酒庄值得关注：
Domaine Tempier
Château Routas

任何对葡萄酒有兴趣的人注定要接触法国葡萄酒，或迟或早。为什么？因为法国有数千年的葡萄酒历史和酿造传统，拥有品类繁盛的葡萄酒和特色各异的产区，还因为法国葡萄酒已经赢得了世界美誉，这全都拜质量监控所赐。

法国酿酒业受到政府法规的严格规范，1936 年设立了法定原产地命名制度（AOC）。如果你觉得“原产地命名”太拗口，只要记住 AOC 就可以了，这是你在本书中学到的第一个术语缩写。

地区餐酒（Vins de Pays）：这个词代表一个日益重要的类别。1979 年，法国通过立法承认其合法性，并允许该类别使用传统品种以外的葡萄，甚至允许酒商在酒标上注明葡萄品种而不必标注产区。对于出口商来说，由于美国消费者习惯于酒标上注明葡萄品种，如赤霞珠、霞多丽等，这使得法国葡萄酒在美国更便于销售。

地区餐酒最为活跃的产区是朗格多克－鲁西永，它位于法国西南部，过去被称为“酒湖”，出产大量不知名的葡萄品种。朗格多克－鲁西永有 70 万英亩葡萄园，年产两亿多箱酒，占法国总产量的 1/3。

只有 35% 的法国葡萄酒有资格获得原产地命名（AOC）。

共有超过 465 种 AOC 法国葡萄酒。

顶级法国葡萄酒品牌：

Georges Duboeuf：博若莱
Louis Jadot：勃艮第
Fat Bastard
B&G
Red Bicyclette

单位换算：
1 公顷 = 2.471 英亩 = 10000 平方米
1 百升 = 26.42 加仑 = 133 瓶（每瓶 750 毫升）



在美国销售的法国著名非 AOC 品牌有：Moreau，Boucheron，Chantefleur 和 René Junot。

香槟地区也是白葡萄酒主产区，我将为它另辟一章。

法国的相关法律

始创于 1930 年的原产地命名制度（AOC）为法国的每一个葡萄酒产区设定了基本要求。这些法规还可以帮助你解读法国葡萄酒酒标，因为 AOC 有如下规定：

原产地	夏布利	玻玛（Pommard）
葡萄品种 （不同地区允许种植的品种不同）	霞多丽	黑比诺
酒精浓度下限 （取决于葡萄产地）	10%	10.5%
种植限额 （规定单位面积的产量）	40 百升 / 公顷	35 百升 / 公顷

日常餐酒（Vins de Table）：这个类别属于普通的餐酒，产量占法国葡萄酒产量的 35%。

大多数法国葡萄酒的用途就是普通饮料，法国餐酒相当于美国加州的大瓶装餐酒，在注册商标名下销售。如果你在法国的超市里发现塑料容器盛着的葡萄酒，而且没有酒标，请不要吃惊。你可以透过容器看出酒的颜色，红、白或桃红色。容器上唯一的标签是酒精浓度——9% ~ 14%。你选择的唯一标准，则是今天到底想喝多高。

选购葡萄酒时最好留意一下，因为这不仅关乎品质，而且关乎价格。

法国白葡萄酒的主要产区有哪些？

阿尔萨斯　　卢瓦河谷　　波尔多　　勃艮第

让我们从阿尔萨斯和卢瓦河谷谈起，因为这两个产区以白葡萄酒为主。正如你在本章开篇的地图上所见，阿尔萨斯、卢瓦河谷，以及夏布利（属于勃艮第的一个白葡萄酒产区）有一个共同点：都位于法国北部。这些地区的白葡萄酒在总产量中占绝对优势，因为生长期较短，气候较凉爽，因而更适合栽种白葡萄。



阿尔萨斯

我发现人们常常混淆阿尔萨斯葡萄酒和德国葡萄酒，为什么？

你的混淆情有可原，首先两种酒都装在锥形瓶颈的长瓶里出售。另外阿尔萨斯和德国都出产雷司令葡萄，提到雷司令你会联想到什么？你很可能会说“德国”和“甜味”，这是非常典型的回答。因为德国酿酒师会向酒里添加少量未经发酵的天然甜葡萄汁，这便造就了典型的德国雷司令葡萄酒。而阿尔萨斯的酿酒师则会让雷司令里的所有糖分都经过发酵，因而 90% 的阿尔萨斯葡萄酒都是不甜的干酒。

德国葡萄酒和阿尔萨斯葡萄酒的另一个区别在于酒精浓度。产自阿尔萨斯的葡萄酒通常含 11%～12% 的酒精，而大多数德国葡萄酒的酒精浓度为 8% ～ 9%。

1871～1919 年，阿尔萨斯为德国属地。

所有产自阿尔萨斯的葡萄酒都是 AOC 命名的，阿尔萨斯出产 20% 的法国 AOC 白葡萄酒。

阿尔萨斯红葡萄酒有 8% 是用黑比诺葡萄酿造的，主要在本地消费，极少外销。

酒标上产区为阿尔萨斯的葡萄酒同 AOC 管理下的其他产区有所不同，阿尔萨斯的酒标上标明的是葡萄品种。所有阿尔萨斯葡萄酒必须 100% 用酒标上标注的品种酿造。

阿尔萨斯的白葡萄品种有哪些？

你应当了解以下 4 个品种：

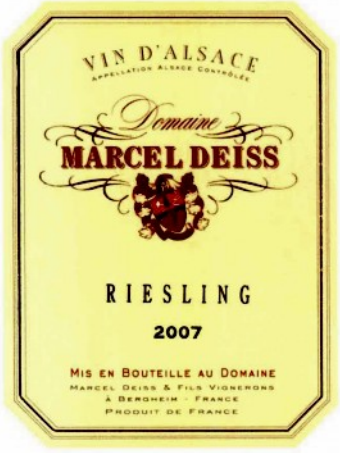
雷司令（22%）　　白比诺（21%）

琼瑶浆（19%）　　灰比诺（15%）

产自阿尔萨斯的上佳甜葡萄酒（晚收）：

晚摘（Vendange Tardive）
颗粒精选（Sélection de Grains Nobles）

过去 10 年中，阿尔萨斯栽种的白比诺和雷司令超过了其他品种。



阿尔萨斯的葡萄栽种面积为 3.5 万英亩，平均到每个种植园主却只有 5 英亩。

阿尔萨斯地区降雨较少，尤其是在葡萄收获季节。阿尔萨斯的酒业中心科尔玛尔（Colmar）是法国第二干燥的地方，哪怕收获很少的葡萄，当地人也非常珍惜，用来酿酒。

有时可以看到阿尔萨斯的酒标上有 "Grand Cru" 字样，这表明该酒必须使用阿尔萨斯最好的葡萄品种酿造，被授予 "Grand Cru" 标志的葡萄园在法国有五十多家。

阿尔萨斯出产什么样的葡萄酒？

前面提到的阿尔萨斯葡萄酒基本上都是干酒。雷司令是阿尔萨斯主要的葡萄品种，该地区出产的优质酒要归功于雷司令。阿尔萨斯的琼瑶浆同样很有名，这是一个独立的类别。人们对琼瑶浆非爱即恨，因为它的风格实在太独特了。"Gewürz" 是德语 "香料" 的意思，恰如其分地描述了这款酒的风格。

近年来，白比诺和黑比诺在阿尔萨斯葡萄栽种者中也越来越受欢迎了。

如何选择阿尔萨斯葡萄酒？

选择阿尔萨斯葡萄酒有两个重要因素：葡萄品种以及发货商的声誉和风格。以下列出几个可靠的发货商：

- Domaine Marcel Deiss
- Domaine Weinbach
- Domaine Zind-Humbrecht
- Dopff "Au Moulin"
- F.E. Trimbach
- Hugel & Fils
- Léon Beyer

发货商为什么如此重要？

大多数阿尔萨斯的葡萄种植者不会将所产葡萄酿成酒自行销售，出于经济上的考虑，他们往往把葡萄卖给发货商去酿酒、罐装，并冠以发货商的品牌销售。因而，制造佳酿的艺术就取决于发货商。

阿尔萨斯葡萄酒有哪些等级？

阿尔萨斯葡萄酒的品质取决于发货商的声誉，而不是酒瓶上的任何标记。也就是说，大多数阿尔萨斯葡萄酒是由发货商酿造的，酒标上注明某个葡萄园名字的只是很小一部分，其中尤以 "阿尔萨斯顶级葡萄园"（Alsace Grand Cru.）命名的最为有名。有些酒款注明 "Réserve" 或 "Réserve Personelle"，这类词没有官方定义，不具有实质意义。

能否长时间贮藏阿尔萨斯葡萄酒？

总的来说，所有阿尔萨斯葡萄酒都应该新酿新饮。这意味着，你应当在罐装

后 1~5 年内饮用。不过，同其他优质酒产区一样，一小部分阿尔萨斯酒可以陈贮 10 年以上。

阿尔萨斯葡萄酒在过去25年中有哪些变化？

25 年过去了，我依旧喜爱 Trimbach（婷芭克）和 Hugel（雨果）这样的品牌，一如当年。干冽酸脆的雷司令依旧是我餐前最爱的酒款之一，尤其是配上一道鱼肉做的开胃菜。白比诺则是夏日野餐或餐厅小聚时的完美选择，而琼瑶浆恐怕是全世界风味最独特的葡萄酒了。

阿尔萨斯葡萄酒最可取之处在于：价格依旧实惠，品质依旧很好，在美国随处可以买到。

近年来阿尔萨斯葡萄酒的最佳年份

2001* 2002* 2003 2004 2005* 2006 2007* 2008

* 表示格外出众

延伸阅读：

我推荐 S.F. 哈尔加藤（S.F. Hallgarten）的《阿尔萨斯》（*Alsace*）和帕梅拉·凡戴克·普莱斯（Pamela Van Dyke Price）的《阿尔萨斯》（*Alsace*）。

阿尔萨斯还以水果白兰地（eaux-de-vie）闻名：

草莓（Fraise）

覆盆子（Framboise）

樱桃（Kirsch）

黄杏（Mirabelle）

梨（Poire）

旅游贴士

一定要访问美丽的葡萄酒小镇里凯维尔（Riquewihr），那里有十五六世纪的建筑。

美食配佳酿

访问阿尔萨斯期间，我同当地最有名的两位酿酒商交谈，希望了解他们饮用阿尔萨斯葡萄酒时最偏爱的佐酒食物。以下是其最爱。

艾蒂安·雨果（Étienne Hugel）：“阿尔萨斯葡萄酒并非只适合本地及法国菜肴。举例来说，我推崇雷司令与生鱼菜肴（如日本寿司、刺身）的组合，而我们的琼瑶浆可与烟熏三文鱼相映成趣，和中国菜、泰国菜、印尼菜也都搭配得宜。”

雨果先生对白比诺的描述是：“圆润而柔和，不唐突，‘全能选手’——可以用作开胃酒搭配各类熟肉食品，还有汉堡包，最适合早午餐时饮用——不太甜也不‘浓艳’。”

休伯特·婷芭克（Hubert Trimbach）：“雷司令应该配鱼——蓝鳟鱼蘸淡沙司。”他推荐琼瑶浆作开胃酒，或者配餐尾的鹅肝酱或熟肉，加上门斯特干酪或是味道更浓郁的洛克福羊乳干酪。



美食贴士

阿尔萨斯不仅美酒可圈可点，还有 26 家“米其林”（Michelin）推荐的星级餐厅，其中有 3 家为三星级。



卢瓦河谷

在距离大西洋入海口不远的地方，卢瓦河谷从南特市向内陆展开，沿着卢瓦河延伸 600 多英里。

你应当熟悉以下两种白葡萄：

长相思　　白诗南

在阿尔萨斯选酒要看发货商和葡萄品种，而在卢瓦河谷，选酒要看风格和年份。以下是主要的风格类型：

普伊芙美：干酒，在所有卢瓦河谷葡萄酒中最具酒体、最致密，由 100% 长相思葡萄酿造而成。

慕斯卡德（Muscadet）：清淡的干酒，由 100% 勃艮第甜瓜葡萄（Melon de Bourgogne）酿成。

桑榭尔：是酒体丰满的普伊芙美和酒体轻盈的慕斯卡德的“折中风格”，由 100% 长相思葡萄酿成。

武弗雷（Vouvray）：如同变色龙，可以很干、半干（微甜）或甘甜，由 100% 白诗南葡萄酿成。

在卢瓦河谷，有 56% 的原产地命名葡萄酒为白葡萄酒，其中 96% 为干白。

卢瓦河谷不仅以葡萄酒驰名，还是夏日度假胜地，优雅的酒庄点缀着那里的乡村景致。

红葡萄酒请留意布格耶（Bourgueil）、希农（Chinon）和索米尔（Saumur），它们都是用品丽珠葡萄酿成的。

普伊芙美与众不同的酒香来自长相思葡萄与卢瓦河谷土壤独一无二的结合。

大多数普伊芙美和桑榭尔并非在木桶中陈贮。

卢瓦河谷是法国最大的白葡萄酒产地和第二大起泡酒产地。

卢瓦河谷的其他长相思葡萄酒还有：梅纳都－沙龙（Menetou-Salon）和昆西（Quincy）。如果想找白诗南葡萄酒，可以试试萨韦尼埃（Savennières）。

普伊芙美何以得名？Fumé一词又是何意？

许多人问我普伊芙美是否经过烟熏，因为他们很自然地把 Fumé 这个词同“烟”联系在一起。对该词来源的众多解释中，有两种说法非常有趣——当地晨间，地面上笼罩着雾气，太阳升起，光线驱散雾气看起来如同冒烟。也有人说，长相思葡萄开出的花朵如“烟”。

何时适宜饮用？

卢瓦河谷葡萄酒通常应当新酿新饮。甜的武弗雷则例外，可贮藏稍久。

以下是几条具体建议：

普伊芙美：3～5年

桑榭尔：2～3年

慕斯卡德：1～2年

普伊芙美同普伊富赛的差别是什么？

这是大家常常问到的问题，总觉得这对相似的名词有什么关联。普伊芙美由100% 长相思葡萄酿成，产自卢瓦河谷；而普伊富赛（Pouilly-Fuissé）由100% 霞多丽葡萄酿成，产自勃艮第的马孔内（Mâconnais）。

25年后的卢瓦河谷

我依旧倾心于卢瓦河谷白葡萄酒的高品质和多样化。对消费者来说，这里的葡萄酒保持了一贯的风格和特色，具有卓越价值。25 年前，卢瓦河谷最重要的葡萄酒是普伊芙美，今天桑榭尔成了美国最受欢迎的卢瓦河谷白葡萄酒。这两款酒使用同样的葡萄，即 100% 长相思，两款酒的酒体均为适中，而且果味和酸味均衡，都是绝佳的餐酒。

25 年后的今天，慕斯卡德依然有很高的价值，而武弗雷的优异品质也依旧是白诗南葡萄的最佳体现。

近年来卢瓦河谷葡萄酒的最佳年份

2004　2005*　2006　2007　2008

* 表示格外出众

美食配佳酿

帕特里克·拉杜塞特（Patrick Ladoucette）男爵推荐了下面的组合：

普伊芙美：烟熏三文鱼、比目鱼加荷兰酸辣酱、鸡肉、小牛肉和奶油沙司。

桑榭尔：贝类和普通海鲜，因为桑榭尔比普伊芙美干。

慕斯卡德：你只需看看地图，找到慕斯卡德的产地，就明白了——那是靠海的地方，因此主要的配菜当然是贝类、蛤类、生蚝。

武弗雷：半干酒，适合搭配水果和干酪。

罗伯特·古拉尼（Robert de Goulaine）侯爵推荐了以下组合：

慕斯卡德：可以搭配大多数日常食物，包括所有来自大西洋的海鲜以及河鱼（比如梭子鱼）、野味、禽类，以及乳酪。当然，还有南特地区不容错过的特产淡水鱼配世界驰名的黄油白沙司——Beurre blanc，世纪之交时由克莱罗斯（Clémence）发明，此人恰是古拉尼侯爵的名厨。如果喜欢，慕斯卡德配一勺黑加仑绝对是上好的待客之选。



笔者偏爱的酿酒商：

桑榭尔：Archambault, Roblin, Lucien Crochet, Jean Vacheron, Château de Sancerre, Domaine Fournier, Henri Bourgeois, Sauvion

普伊芙美：Guyot, Michel Redde, Château de Tracy, Dagueneau,Ladoucette, Colin, Jolivet, Jean-Paul Balland

武弗雷：Huët

慕斯卡德：Marquis de Goulaine, Sauvion, Métaireau

萨韦尼埃：Nicolas Joly

如果你在一款慕斯卡德的酒标上看到“Sur lie”字样，意味着该酒款陈贮时保留了酒渣（Sediment，即沉淀物）。

卢瓦河谷还出产一种著名的酒 Anjou Rosé。





波尔多白葡萄酒

波尔多是否等同于红葡萄酒？

这可是个误区。其实，波尔多地区五大产区中的两处——格拉夫（Graves）和苏特恩（Sauternes）都以精制白葡萄酒闻名遐迩，苏特恩的白葡萄甜酒世界驰名。

这两个产区最主要的两种葡萄是：

长相思　　赛美蓉

格拉夫

格拉夫白葡萄酒怎样分类？

分为两个等级：

格拉夫　　佩萨克－雷奥良（Pessac-Léognan）

最普通的格拉夫葡萄酒就叫“格拉夫”。最好的格拉夫酒则产于佩萨克－雷奥良。标有“格拉夫”的酒来自苏特恩周边，而佩萨克－雷奥良则位于该地区北部，与波尔多市相邻。最佳酒款因所属酒庄出产优质葡萄而享有盛名，用来酿造名酒的葡萄拥有更好的土壤和优越的综合条件。分级酒庄级酒（Classified château wine）和格拉夫地区酒都属于干酒。

波尔多葡萄酒的构成：
红葡萄酒 89%
白葡萄酒 11%

“Graves”的意思是“沙砾”，是格拉夫地区土壤的类型。

说起波尔多干白葡萄酒，人们通常会立即想到格拉夫或佩萨克－雷奥良这样的产区，而一些性价比最佳的波尔多白葡萄酒来自两河之间（Entre-Deux-Mers）产区。

格拉夫白葡萄酒中只有3%属于分级酒庄级酒。



如何选择格拉夫葡萄酒？

我建议你选购分级酒庄级酒，包括：

CHÂTEAU HAUT-BRION

CHÂTEAU CARBONNIEUX*

CHÂTEAU COUHINS-LURTON

Château La Tour-Martillac	Château la Louvière*
Château Malartic-Lagravière	Château Laville-Haut-Brion
Château Smith-Haut-Lafitte	Château Olivier*
Château Bouscaut*	Domaine de Chevalier

* 表示最大的酿酒商且容易购得

25年后的波尔多白葡萄酒

相比波尔多红葡萄酒和苏特恩甜酒，波尔多的干白葡萄酒一向被认为远不及二者。然而，这一点在过去的 25 年里已然完全改变。花费数百万购进的最先进的酿酒设备，连同新式葡萄园管理模式，成就了出色的干白葡萄酒，尤其在佩萨克－雷奥良地区。

世界上极少有哪个地区像波尔多一样把长相思和赛美蓉的酒浆混合后陈贮在橡木桶里，对于混合几种葡萄和用橡木陈贮的做法，酿酒师也比较谨慎。波尔多最近几个年份的出产都很突出。

近年来格拉夫白葡萄酒的最佳年份

2000* 2005* 2006 2007* 2008

* 表示格外出众

美食配佳酿

Château La Louvière 和 Château Bonnet 的丹尼诗·路登－穆勒（Denise Lurton-Moulle）推荐：

Château La Louvière 的白葡萄酒配明火烤黑鲈和奶油沙司、鲑鱼卵，或羊奶乳酪舒芙蕾。

Château Bonnet 的白葡萄酒配半壳生蚝、淡水螃蟹沙拉、淡菜和蛤类。

Château Olivier 的让雅克·德贝斯曼（Jean-Jacques de Bethmann）推荐：

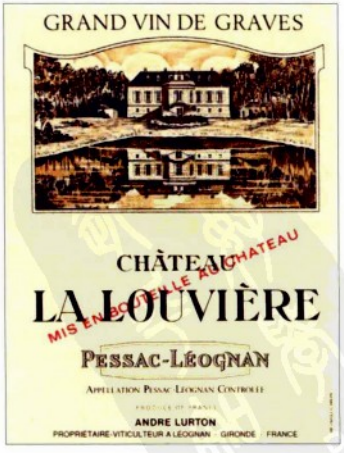
搭配蚝、龙虾或阿尔卡雄弯火鱼。

Château Carbonnieux 的安东尼·佩兰（Antony Perrin）推荐：

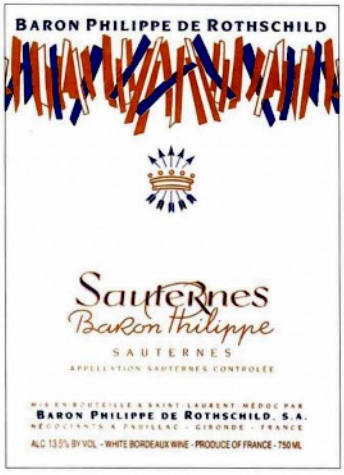
Château Carbonnieux 的白葡萄新酒要配冰镇龙虾或贝类，如蚝、扇贝或明火烤虾。对于稍陈一些的酒，则应配传统沙司烩鱼或羊乳干酪。



分级酒庄级白葡萄酒的风格，因长相思和赛美蓉的勾兑比例而异。例如，Château Olivier 赛美蓉的比例为 65%，Château Carbonnieux 长相思的比例为 65%。



本书 1985 年初版时，佩萨克－雷奥良尚未创立，而 1987 年这一新产区就已成为最佳波尔多干白的代名词。



购买苏特恩地区级酒，不妨试试 Baron Philippe de Rothschild（菲利普·罗斯柴尔德男爵）和 B&G 等有信誉的发货商。

在波尔多，赛美蓉的种植面积比长相思大。

波尔多的甜酒生产商还有 Ste-Croix-du-Mont 和 Loupiac。

苏特恩甜酒生产成本高，主要是因为葡萄在完全成熟前需要经过数次采摘。而收获季可能延续至 11 月。

未分类但品质仍属上乘的白葡萄酒有：Château Fargues，Château Gilette 和 Château Raymond Lafon。

世界纪录

一瓶 1847 年的 Château d'Yquem（伊甘酒庄）葡萄酒在扎奇拍卖行（Zachy's wine auction）以 71675 美元售出。

苏特恩甜酒适合陈贮，好年份出产的分级酒庄级酒陈贮 10～30 年也不为过。

苏特恩/巴萨克

法国苏特恩葡萄酒都是甜酒，也就是说在发酵过程中有些糖分没有转化成酒精，所以世上不存在法国“苏特恩干酒”。巴萨克地区（Barsac）紧邻苏特恩，因此人们往往在苏特恩和巴萨克两个地名中任选一个为酒命名。

两个质量等级

1．地区级酒（Regional）：10 美元以下

2．分级酒庄级酒：100～9999 美元

苏特恩甜酒是世界上最好的甜酒之一，上佳年份包括 2001 年、2002 年、2003 年和 2005 年。如果你能找到最好的发货商，就能买到上佳的苏特恩地区级酒。相对于酿酒付出的劳动，这类酒的价格还算合理，然而同分级酒庄级酒比起来，口味就没那么浓醇了。

苏特恩主要的葡萄品种有哪些？

赛美蓉　　长相思

格拉夫干酒和苏特恩甜酒使用的是同一种葡萄，如何解释二者迥异的风格？

首先，有一点最重要：最好的苏特恩甜酒主要由赛美蓉葡萄酿成。其次，为了酿造苏特恩甜酒，酿酒师必须将葡萄较长时间地留在植株上，这样做是为了等待一种叫做灰霉菌（Botrytis cinerea）的菌类——也就是著名的“贵腐菌”。贵腐菌在葡萄上形成后，果内的水分蒸发，果实随之干瘪，糖分在葡萄萎缩之际凝聚。在酿酒过程中并非全部糖分都发酵为酒精，如此一来，就形成了较高的剩余糖分。

近年来苏特恩甜酒的最佳年份

1986* 1988* 1989* 1990* 1995 1996 1997* 1998 2000
2001* 2002 2003* 2005* 2006 2007* 2008

* 表示格外出众

苏特恩甜酒的分类

顶级酒庄（Grand Premier Cru）	
Château d'Yquem*	
一级酒庄（Premiers）	
Château La Tour Blanche*	Château Lafaurie- Peyraguey*
Clos Haut-Peyraguey*	Château de Rayne-Vigneau*
Château Suduiraut*	Château Coutet*（巴萨克）
Château Climens*（巴萨克）	Château Guiraud*
Château Rieussec	Château Rabaud-Promis
Château Sigalas-Rabaud*	
二级酒庄（Deuxièmes Crus）	
Château Myrat（巴萨克）	Château Doisy-Daëne（巴萨克）
Château Doisy-Védrines*（巴萨克）	Château Doisy-Dubroca（巴萨克）
Château d'Arche	Château Filhot*
Château Broustet（巴萨克）	Château Nairac（巴萨克）
Château Caillou（巴萨克）	Château Suau（巴萨克）
Château de Malle*	Château Romer du Hayot*
Château Lamothe	Château Lamothe-Guignard

* 表示在美国最容易买到



Château d'Yquem 是否出产干白？是的，这一厂牌被简称为"Y"。依照法律，苏特恩地区出产的干酒不能以"苏特恩产区酒"（Appellation Sauternes）冠名，而只能在酒标上标明"波尔多产区酒"（Appellation Bordeaux）。



Château Rieussec（拉菲丽丝酒庄）和 Château Lafite-Rothschild（拉菲－罗斯柴尔德）归同一家族所有。

谈谈甜点

大家常常问我："搭配苏特恩甜酒的点心有什么？"以下是我刚接触苏特恩甜酒时学到的。

许多年前，我造访苏特恩地区，应邀赴一家酒庄的晚宴。客人到齐后开始上菜，开胃菜是鹅肝，与之相配的是苏特恩甜酒，这令我非常吃惊。此前我读过的所有书上都说应该先上干酒而后再上甜酒。不过那天我是客人，还是不质疑主人为妙。

我们坐下来吃头道菜——鱼的时候，苏特恩甜酒又送上来了。苏特恩甜酒还搭配了当天的主菜——架烤羊肉。

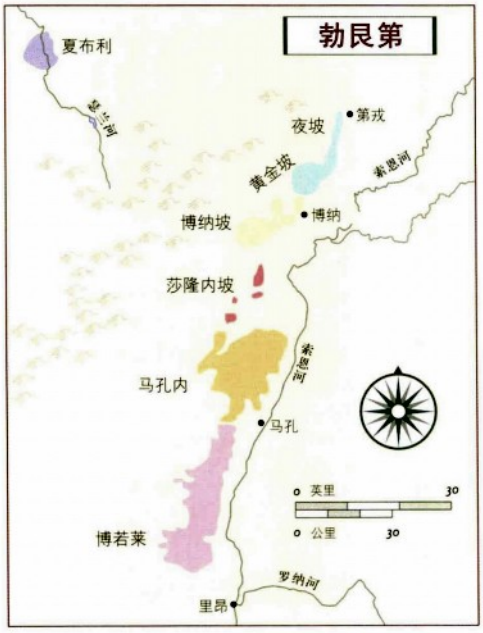
我当时认定主人会用陈年波尔多红葡萄酒来搭配干酪，不过我又错了，与羊乳干酪搭配的是一款很老的苏特恩陈酿。

很快，甜点奉上，我已经习惯了苏特恩甜酒相伴的晚餐，猜想着最后一道美食会配什么酒——当一款波尔多陈年 Château Lafite-Rothschild 红葡萄酒伴着甜点送上餐桌的时候，你应该想象得出我有多惊讶。

关键在于苏特恩不仅可以与甜点相佐，同各色菜式也都很相配，因为所有的沙司酱料都与葡萄酒和食物形成了互补。

顺便说一句，唯一不能与整个晚餐相得益彰的是波尔多陈年红葡萄酒和甜点的组合——尽管我还是喝下去了。

这段逸事或许可以激起你用苏特恩甜酒搭配许多美馔的愿望。我个人的爱好，则是单独享用苏特恩甜酒。我不认为有"佐餐甜酒"这么个名目，甜酒本身就相当于甜点。





勃艮第最大的城市并非因葡萄酒而知名，而是由于另一项特产享誉全世界。城市的名字叫第戎，著名特产是芥末。

勃艮第白葡萄酒

勃艮第在哪里？

勃艮第地区位于法国中东部，以出产世界最优质的葡萄酒而声名赫赫。

关于勃艮第

勃艮第是 AOC（法定原产地命名制度）在法国指定的葡萄酒产区之一。然而多年来，我发现许多人对勃艮第确切含义的认识都相当含混，主要原因是这个名词一直被滥用。尽管以勃艮第命名颜色显然是因为红葡萄酒，但勃艮第并非红葡萄酒的代称，世界上许多最有名的昂贵白葡萄酒也来自勃艮第。更易令人混淆的是（尤其在二十多年前）世界上许多红葡萄酒瓶身都贴有“勃艮第”的标签，尽管它们只是最普通的餐酒，却依然滥用“勃艮第”，尤其在美国。当然，这些酒和真正的法国勃艮第根本无法相提并论。

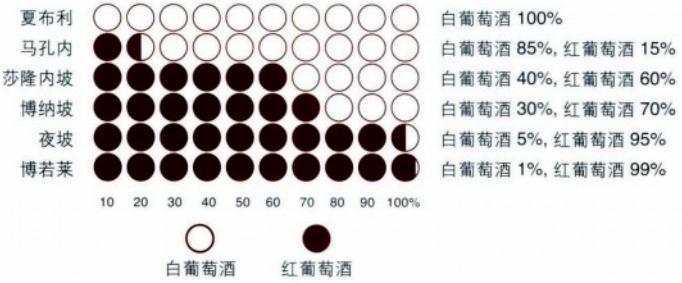
勃艮第主要的产区有哪些？

夏布利　　**莎隆内坡**（Côte Châlonnaise）

黄金坡（Côte d'Or）{ **夜坡**（Côte de Nuits）/ **博纳坡**（Côte de Beaune）

马孔内　　**博若莱**

在我们逐一探究勃艮第各产区之前，先来了解一下当地的各种酿酒工艺，这至关重要。请看下面的图表，它指示的是根据产区分类的酒款，以及红白葡萄酒的比例。



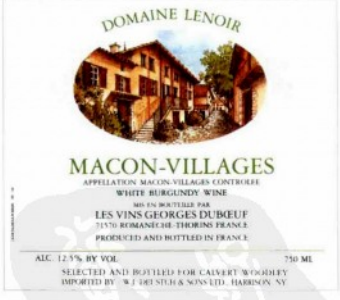
黄金坡葡萄酒的构成：
红葡萄酒 78%
白葡萄酒 22%

同其他知名产区一样，由于勃艮第红葡萄酒名声在外，人们忘却了这里还是法国若干款最精良的白葡萄酒的产地。勃艮第出产世界级白葡萄酒的 3 个产区分别为：

夏布利　　博纳坡　　马孔内

夏布利也属于勃艮第地区，但从那里驱车至马孔内却需要 3 小时。

如果你无心深究，那么只要了解一种白葡萄酒便大可以安心，这就是霞多丽葡萄酒。所有勃艮第的白葡萄酒佳酿，都来自 100% 霞多丽葡萄。



勃艮第是否只有一种白葡萄酒？

尽管所有顶级法国白葡萄酒的原果都是霞多丽葡萄，但以上 3 个产区却能出品风格各异的多种酒款。风格的多样性主要取决于葡萄产地和酿酒的工艺流程。例如，相比地处南部的马孔内地区，夏布利的北方气候造就了较酸的口味。

说到酿酒工艺，在夏布利和马孔内，葡萄成熟后大部分是在不锈钢桶内发酵和陈贮的。在博纳坡，葡萄成熟后，相当一部分酒浆在小橡木桶中发酵并陈贮。木质为酒浆赋予了丰富多变的风味，浓稠深沉的质感，醇厚灵动的酒体，幽远持久的气息。勃艮第白葡萄酒有一个共性：都是干酒。

勃艮第地区出产的另一种白葡萄是阿里高特，并不是主要品种，通常会在酒标上标明。

基尔酒（Kir）的故事

开胃基尔酒往往很受欢迎，它由白葡萄酒和黑加仑利口酒混合而成。基尔酒是第戎市的前市长卡农·基尔（Canon Kir）最喜爱的饮品。当初，正是他把甜味的利口酒掺进当地的阿里高特（Aligoté）白葡萄酒，用来中和过度的酸味。

勃艮第地区级酒同样值得关注，比如“勃艮第白”（Bourgogne Blanc）和“勃艮第红”（Bourgogne Rouge）。

大多数一级酒庄酒都会在标签上提供葡萄园的名称，少数仅标明“一级酒庄”，也就是说，其酿酒原果来自不同的葡萄园。

村庄级酒在勃艮第的平均出产率为每英亩360加仑；顶级酒庄酒为每英亩290加仑——远远高于寻常浓度，使得该级别酒口感更为丰富。

勃艮第白葡萄酒如何分级？

土壤类型、山坡朝向和斜度是决定分级的主要因素，它们共同决定了酒的品质。以下为质量等级：

村庄级（Village Wine）：标有出产村庄的名字。（10美元以下）

一级酒庄（Premier Cru）：来自某村庄某个具有特殊风格的葡萄园。一级酒庄的酒标上通常先注明村庄名，后面紧跟葡萄园的名字。（10～99美元）

顶级酒庄（Grand Cru）：来自某个具有最佳土质和坡度的葡萄园，并达到或超过其他各项指标。在勃艮第的大多数地区，该级别的酒标上不显示村庄名，仅仅注明葡萄园的名字。（1000～9999美元）

使用木桶的常识



每个地区都有各自的酿酒工艺。然而传统上，各地葡萄酒的发酵和陈贮一直都使用木桶，直到后来引进了水泥罐、搪玻璃罐以及最近出现的不锈钢桶，情况才为之改变。尽管技术一再进步，许多酿造者依旧偏爱传统方式。例如，一些产自Louis Jadot的酒款依照以下方式在木桶中进行发酵：

1/3酒浆在新木桶中发酵；

1/3酒浆在1年新的木桶中发酵；

1/3酒浆在旧的木桶中发酵。

Louis Jadot的理念是：酒款质量越高，木桶应当越新。因为新木桶为酒浆赋予的风味更丰富，由此得来的单宁酸含量也越高——因而可以推知，新木桶对于本身禀赋较弱的酒就显得浪费了，往往用来陈贮“天生丽质”的佳酿。

橡木的使用与葡萄酒分级（常规情况）

村庄级：25%　使用新橡木
一级酒庄：40%～70%　使用新橡木
顶级酒庄：80%～100%　使用新橡木

夏布利

夏布利位于勃艮第地区最北部，只出产白葡萄酒。

法国所有的夏布利酒都来自 100% 霞多丽葡萄。

夏布利是不是白葡萄酒的通称？

“夏布利”同“勃艮第”一样遭到了误解和滥用。由于法国人没有采取任何措施保护这个名字，以致它被用来为许多最寻常的外国桶装酒命名。“夏布利”竟同许多极平庸的酒划上了等号，而这些冒牌货绝非真正的法国夏布利。其实，法国人对夏布利极其重视，对夏布利酒的质量等级也作了特别规定。

夏布利的葡萄园超过 250 家，使用木桶陈贮的却屈指可数。

夏布利酒的质量等级

小夏布利（Petit Chablis）：这是夏布利酒中最普通的一级，在美国极为少见。

夏布利级（Chablis）：该级别夏布利酒的原果，来自夏布利地区的任何一座葡萄园，又称为村庄级。

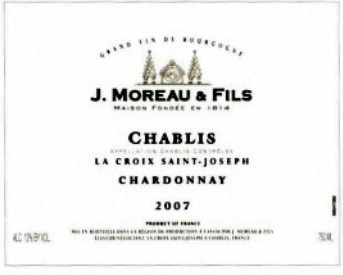
夏布利一级酒庄（Chablis Premier Cru）：品质出众的夏布利葡萄酒，原果来自产区内的高质量葡萄园。

夏布利顶级酒庄（Chablis Grand Cru）：夏布利酒中的最高等级，因其产量有限，价格尤为昂贵。整个夏布利地区，以“顶级”冠名的葡萄园仅有 7 座。

夏布利一级酒庄酒性价比最高。

夏布利顶级酒庄的原果种植面积仅 245 英亩。

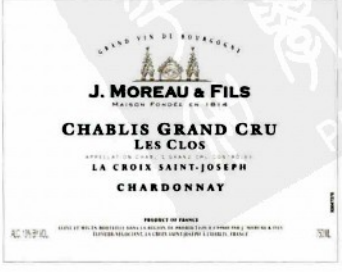
夏布利级（1～9美元）

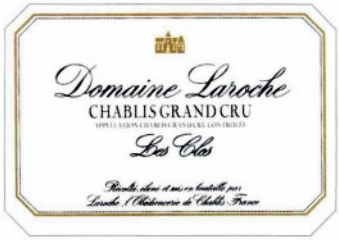


夏布利一级酒庄（10～99美元）

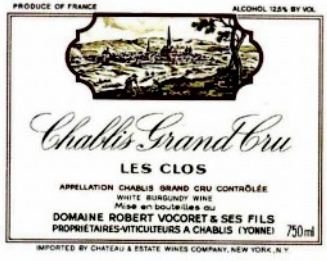


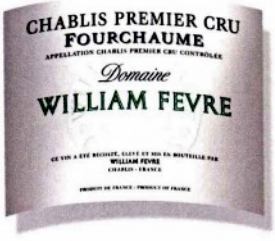
夏布利顶级酒庄（1000～9999美元）

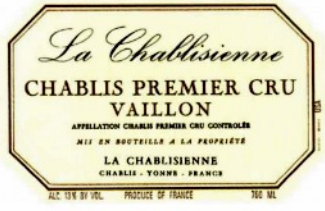




夏布利部分地区冬季的温度接近挪威。







如果你有兴趣购买最上乘的夏布利葡萄酒，可以考虑以下顶级酒庄和最重要的一级酒庄葡萄园：

顶级酒庄葡萄园	
Blanchots	Preuses
Bougros	Valmur
Grenouilles	Vaudésir
Les Clos	

最好的一级酒庄葡萄园	
Côte de Vaulorent	Montmains
Fourchaume	Monts de Milieu
Lechet	Vaillon
Montée de Tonnerre	

如何选择夏布利葡萄酒？

购买夏布利葡萄酒需要注意的两个因素是发货商和年份，以下给出了最重要的发货商：

A. Regnard & Fils	Joseph Drouhin
Albert Pic & Fils	La Chablisienne
Domaine Laroche	Louis Jadot
François Raveneau	Louis Michel
Guy Robin	René Dauvissat
J. Moreau & Fils	Robert Vocoret
Jean Dauvissat	William Fèvre

何时适宜饮用？

夏布利级：出产后两年内
一级酒庄：出产后 2～4 年
顶级酒庄：出产后 3～8 年

近年来夏布利葡萄酒的最佳年份

2002* 2004 2005* 2006* 2007 2008

* 表示格外出众

博纳坡

这里是黄金坡两大主要产区之一，博纳坡干白已经成为全世界霞多丽干白的典范，而且几乎是所有酿酒师的参照标准。

博纳坡 3 个最重要的白葡萄酒村庄是：默尔索（Meursault）、普里尼－蒙哈榭（Puligny-Montrachet）、夏山－蒙哈榭 (Chassagne-Montrachet)。这 3 座村庄酿造白葡萄酒采用的葡萄均为 100% 霞多丽。

博纳坡

以下是笔者最喜爱的博纳坡白葡萄酒村庄和葡萄园：

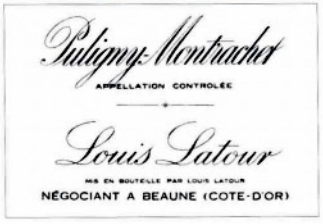
产酒村庄	一级酒庄葡萄园	顶级酒庄葡萄园
阿罗斯－高登		Corton-Charlemagne
(Aloxe-Corton)		Charlemagne
博纳	Clos des Mouches	无
(Beaune)		
默尔索	Les Perrières	无
	Les Genevrières	
	La Goutte d'Or	
	Les Charmes	
	Blagny	
	Poruzots	
普里尼－蒙哈榭	Les Combettes	Montrachet*
	Les Caillerets	Bâtard-Montrachet*
	Les Pucelles	Chevalier-Montrachet
	Les Folatières	Bienvenue-Bâtard-Montrachet
	Les Champs Gain	
	Clavoillons	
	Les Referts	
夏山－蒙哈榭	Les Ruchottes	Montrachet*
	Morgeot	Bâtard-Montrachet*
		Criots- Bâtard-Montrachet

* Montrachet（蒙哈榭）和 Bâtard-Montrachet（巴塔－蒙哈榭）葡萄园位于普里尼－蒙哈榭和夏山－蒙哈榭之间。

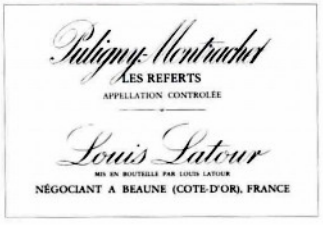
就产量而言，最大的顶级酒庄葡萄园是 Corton-Charlemagne（高登－查理曼），其白葡萄酒产量占全部顶级酒庄白葡萄酒产量的 50%。



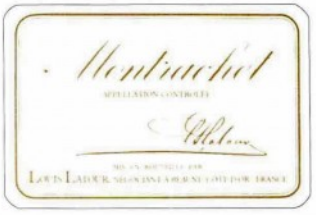
村庄级（1～9美元）



一级酒庄（10～99美元）



顶级酒庄（100～999美元）



村庄级普里尼－蒙哈榭和顶级酒庄蒙哈榭的差别不在于陈贮用的木桶，也不在于陈贮时间长短。主要的差别是葡萄园的土壤和坡度。

——罗伯特·杜鲁安（Robert Drouhin）

勃艮第酒的差别何在？

土壤是勃艮第出产佳酿的关键因素之一，土壤也是决定村庄级、一级酒庄以及顶级酒庄这 3 个质量等级的主要因素。另一个关键因素则是酿造方法——也就是各家的秘方，这一点类似于判断 3 家餐厅厨师技艺的高下：选料或许一样，如何烹制决定了菜式的优劣。

近年来博纳坡白葡萄酒的最佳年份

1996* 2000* 2002* 2004* 2005* 2006* 2007 2008

* 表示格外出众



莎隆内坡

莎隆内坡在勃艮第各主要产区中最不为人知，尽管此地出产吉弗里（Givry）和梅克雷（Mercurey）一类的红葡萄酒（参见第四章“法国勃艮第和罗纳河谷的红葡萄酒”），然而优质白葡萄酒却鲜为人知。我推荐 Montagny 和 Rully 的酒款，这是本地最好的酒，可与黄金坡的白葡萄酒媲美，价格却相对低廉。

同样值得期待的还有：Antonin Rodet，Faiveley，Louis Latour，Moillard 以及 Olivier Leflaive 等的酒款。

马孔内

位于勃艮第白葡萄酒产区的最南端，气候比黄金坡和夏布利温暖。一般来说，马孔内的酒款宜人、明媚、清爽，品质可靠且颇具收藏价值。

马孔内葡萄酒的质量等级

由基础至上佳依次为：

马孔内白葡萄酒（Mâcon Blanc）
超级马孔内（Mâcon Supérieur）
马孔内村庄级（Mâcon-Villages）
圣弗兰（St-Véran）
普伊－凡列尔（Pouilly-Vinzelles）
普伊富赛

所有马孔内葡萄酒中，普伊富赛无疑是品质最好、最受欢迎的，早在大多数人还没有发现葡萄酒的妙处时，它在美国就已十分流行。随着葡萄酒消费的增加，普伊富赛同其他著名酒款如玻玛、夜－圣乔治（Nuits-St-Georges）、夏布利等渐渐成了法国佳酿的代表，也成了众多餐厅酒水单上的必备之选。依笔者看来，既然马孔内村庄级的性价比绝佳，又何必花 3 倍价钱购买普伊富赛，朴实的马孔内村庄级同样可以令人大快朵颐。

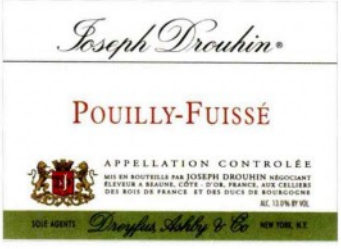
近年来马孔内白葡萄酒的最佳年份

2004* 2005* 2006* 2007 2008

* 表示格外出众

马孔内的葡萄酒中 4/5 以上为白葡萄酒。

马孔内地区有一座名为霞多丽的村庄，据说著名的霞多丽葡萄由此得名。



在通常年份里，普伊富赛的产量约为 45 万箱，远不能满足全球零售商和餐厅的需求。

马孔内葡萄酒通常不经过橡木桶陈贮，因此适宜新酿新饮。

如果你款待客户，预算又相对有限，那么稳妥的选择就是马孔内。如果预算极其宽绰，就选默尔索干白吧！



总结

现在你已经对勃艮第的多款白葡萄酒有所了解，那么：

如何选择适合的酒款？

首先查看产酒年份。对勃艮第酒来说，选一个好年份尤为重要。其次，你要考量的因素是口味和价格。如果价格不是问题，那你真是太幸运了。

另外，经过一些尝试和失败，你一定会找到自己偏爱的发货商。以下是购买勃艮第白葡萄酒时应该关注的一些发货商：

- Bouchard Père & Fils
- Chanson
- Joseph Drouhin
- Labouré-Roi
- Louis Jadot
- Louis Latour
- Olivier Leflaive Frères
- Ropiteau Frères
- Prosper Maufoux

80% 的勃艮第葡萄酒通过发货商销售，一部分酒庄原装酒在美国限量出售，其中较好的有：

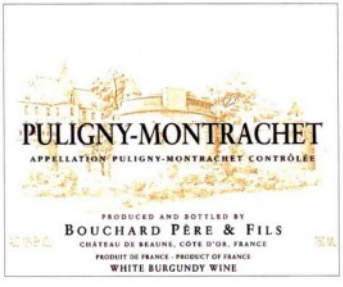
- Château Fuissé（普伊富赛）
- Domaine Bachelet-Ramonet（夏山－蒙哈榭）
- Domaine Boillot（默尔索）
- Domaine Bonneau du Martray（高登－查理曼）
- Domaine Coche-Dury（默尔索、普里尼－蒙哈榭）
- Domaine Des Comtes Lafon（默尔索）
- Domaine Étienne Sauzet（夏山－蒙哈榭、普里尼－蒙哈榭）
- Domaine Leflaive（默尔索、普里尼－蒙哈榭）
- Domaine Matrot（默尔索）
- Domaine Vincent Girardin（夏山－蒙哈榭、普里尼－蒙哈榭）

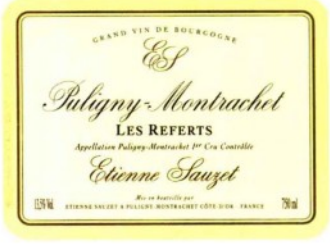
25年后的勃艮第白葡萄酒

如果你想找一款未经橡木桶贮藏的上佳霞多丽，法国夏布利地区风味脆冽的酒款一定会让你满意。

25 年来，这些酒的品质越发精良了。20 世纪 50 年代经历严重霜灾考验后，

Domaine Leflaive 葡萄酒的命名，来自中世纪传说中的人名和地名。据说普里尼－蒙哈榭有位骑士，他的儿子参加了十字军远征，他感到很孤独，在一处深谷同女仆 "Pucelle" 一起经营葡萄园 "Les Combettes"，为的是迎接儿子的归来。这个名叫 "Bâtard-Montrachet" 的年轻人 9 个月后终于回到了家乡。





酒庄原装酒（Estate-bottled wine）：由葡萄园主生产、酿造、装瓶的葡萄酒。

当地的抗霜冻措施越来越完善，葡萄园面积也从 4000 英亩增加至 12000 英亩，质量却没有退步，这真是诸位的福音。

马孔内和莎隆内坡的白葡萄酒能够反映出 100% 霞多丽葡萄酒的一些优秀特质，而价格往往很实惠，不到 20 美元一瓶。

有个重大变化值得一提：由于新世界霞多丽酒厂带来的竞争，法国政府意识到美国和其他采购葡萄酒的国家都很看重葡萄品种，因而规定酒标需注明葡萄品种，马孔内葡萄酒尤其如此。

黄金坡的精品白葡萄酒在过去 25 年里达到了卓越的高度，在我看来它是世界上最好的白葡萄酒。新一代酿酒师在全球广泛学习，对果园、酒窖、葡萄品系的栽培和保持低产进行更为科学的管理。加糖，也就是在发酵酒浆中添加糖分以增加酒精浓度的做法，在勃艮第曾经很普遍，如今已很少采用。现在的勃艮第葡萄酒具有更为自然的均衡口感。

延伸阅读

我推荐安东尼·汉森（Anthony Hanson）的《勃艮第》（*Burgundy*）、罗伯特·帕克的《勃艮第》（*Burgundy*）、克莱夫·科茨（M.W. Clive Coates, M.W.）的《黄金坡和勃艮第的葡萄酒》（*The Wines of Burgundy and Côtes d'Or*）、马特·克拉姆（Matt Kramer）的《理解勃艮第》（*Making Sense of Burgundy*）。

美食配佳酿

选择一款勃艮第白葡萄酒，意味着佐酒美食的选择面很广。比如你选了一款产自马孔内的酒，那里的酒价位很合理，野餐和较正式的餐会都适合；或者，你也许选了一款产自黄金坡的博纳坡红葡萄酒，它的酒体更丰厚；如果你乐意，也可以选一款全能型的夏布利酒，可以搭配大份牛排。以下是酿酒师们推荐的诱人组合：

罗伯特·杜鲁安："对于一款新酿夏布利或圣弗兰，我喜欢搭配贝类。对于精品黄金坡葡萄酒，最佳拍档是各种鱼类或小牛肉、法式杂碎。不过，务必不要配红肉。"

克里斯蒂安·莫罗（Christian Moreau）："葡萄园级夏布利适合做开胃酒，搭配餐前小菜和沙拉。一级酒庄或顶级酒庄夏布利，则需要更特殊的搭配，比如龙虾，如果恰好是一款数年陈酿，这样的搭配就更妙了。"

Louis Jadot 的皮埃尔·亨利·嘉榭（Pierre Henry Gagey）："毫无疑问，我最爱用来搭配勃艮第白葡萄酒的食物是蓝龙虾，唯有和谐、雄健、精致的酒款能与美妙、清新、细腻的蓝龙虾相配。"

嘉榭先生认为，夏布利酒与贝类、蜗牛、牡蛎相得益彰，而顶级酒庄夏布利应当与鳟鱼相佐。

至于博纳坡的白葡萄酒，嘉榭先生谈得较为具体："村庄级酒应在餐前饮用，可以试试搭配小鱼或肉丸汤。一级酒庄和顶级酒庄酒可以配大一些的鱼类或海鲜，如龙虾，不过对于 Corton-Charlemagne 一类的酒，与烟熏苏格兰三文鱼是美味的组合。

嘉榭先生的结束语则是："千万别和肉类搭配。"

路易·拉图："Corton-Charlemagne 要配佛罗伦萨淡沙司烩鳎鱼、勃艮第霞多丽配烤鸡或者海鲜，配口味清淡的羊乳干酪尤其美妙。"拉图先生认为夏布利酒应该配牡蛎和鱼。

品酒：法国白葡萄酒

酒款

1. 阿尔萨斯：Trimbach 雷司令　2007 年
2. 卢瓦河谷：Marquis de Goulaine 慕斯卡德　2007 年　**性价比最佳**
3. 卢瓦河谷：Jolivet 普伊芙美　2007 年
4. 波尔多（格拉夫、佩萨克－雷奥良）：Château Carbonnieux　2005 年
5. 勃艮第：马孔内村庄级 Louis Jadot　2007 年　**性价比最佳**
6. 勃艮第：夏布利一级酒庄 Vaillon，Christian Moreau　2006 年
7. 勃艮第：默尔索 Chanson　2006 年
8. 勃艮第：普里尼－蒙哈榭 Les Folatières，Olivier Leflaive　2006 年
9. 阿尔萨斯：Hugel 琼瑶浆　2005 年
10. 波尔多（苏特恩）：Château Latour Blanche　1999 年

本章的品酒环节分 6 部分。

阿尔萨斯（1 款酒，单独品尝）

第 1 款酒：Trimbach 雷司令　2007 年

这是本书品尝的第 1 款酒，我的选择为本书的品酒设定了一个基准。来自阿尔萨斯的这款酒成为本章的第一印象，而该地区有数百年的酿酒历史，雷司令是那里最好的葡萄。Trimbach 创建于 1626 年，已经在家族中传承了 12 代，具有悠久的优质葡萄酒酿造传统。

我选 Trimbach 雷司令作为第 1 款酒，因为它风味淡雅，未经橡木桶贮存，其突出特征是优异的水果口味。而且阿尔萨斯的雷司令通常酸度较高，对每个人的味觉都会形成更强的冲击。



借用第 1 款酒，我们采用 60 秒葡萄酒专家品鉴法（参见 20 页）来学习如何品尝葡萄酒。注意果味和酸味的平衡，还要注意有些高酸度的酒同食物相佐风味更佳，尤其是贝类。

零售价：18 美元

适宜立即饮用。

另外推荐的相同风格阿尔萨斯酒厂牌有：Domaine Marcel Deiss，Domaine Weinbach，Domaine Zind-Humbrecht，Dopff“Au Moulin”，Hugel & Fils 和 Leon Beyer。

卢瓦河谷（两款酒，共同品尝）

现在，让我们继续品酒。这次是来自卢瓦河谷的两款风格迥异的酒：一款来自法国西海岸的慕斯卡德，一款来自内陆的普伊芙美。这两款都是法国白葡萄酒中的名品，都没有经过橡木桶陈贮，所以果香鲜明且没有夹杂橡木味。

第 2 款酒：Marquis de Goulaine 慕斯卡德　2007 年

慕斯卡德由一种叫勃艮第甜瓜的葡萄酿成，这个品种的原产地在法国勃艮第，后来引种到了卢瓦河谷，它应当在普伊芙美之前品尝，因为它的风味比普伊芙美清淡。由于它格调平易，酸味和果味很均衡，在巴黎小酒馆里非常受欢迎。一旦买来，立即可以饮用，而且年份越早效果越好。



如果你买不到普伊芙美，就用桑榭尔代替吧。

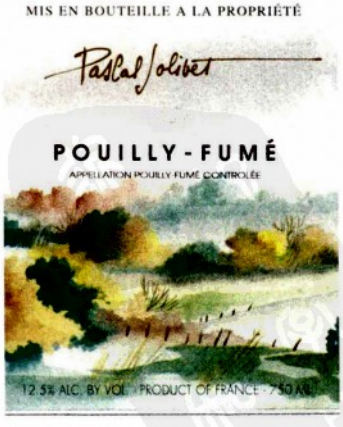
零售价：14 美元　**性价比最佳**

适宜立即饮用。

另外推荐的相同风格慕斯卡德酒厂牌有：Sauvion 和 Metaireau。

第 3 款酒：Jolivet 普伊芙美　2007 年

普伊芙美由 100% 长相思葡萄酿成，酒体适中，却比慕斯卡德更深沉、更繁复，果味更凝聚。它嗅感浓烈，个性鲜明，一嗅即可分辨——有人说猫尿倒是不错的形容。



零售价：20 美元

适宜立即饮用。

另外推荐的相同风格普伊芙美酒厂牌有：Michel Redde，Château de Tracy，Ladoucette 和 Colin。

波尔多（1 款酒，单独品尝）

第 4 款酒：Château Carbonnieux　2005 年

如今，波尔多出产的一些干白葡萄酒跻身世界最佳白葡萄酒之列，这种情况并非由来已久。波尔多因其高端红葡萄酒和卓越的苏特恩甜酒而享誉世界，在过去的 20 年里，干白葡萄酒才渐渐赢得了与高高在上的红葡萄酒和滋味甘美的苏特恩甜酒相当的地位。

我们尝过的前 3 款酒在不锈钢桶里发酵和贮藏，酿酒原果都只有一种，又都产自法国北部。波尔多酒则是法国西南部的产物。另外，接下来将要品尝的波尔多酒都是混合酿造的，也就是说由一种以上的葡萄酿成。Château Carbonnieux 由长相思和赛美蓉混合后酿造，并在小型法国橡木桶内贮藏。

注意，Château Carbonnieux 葡萄酒色泽更深，因为它：

- 年份更久
- 在橡木桶中至少贮藏了 6 个月
- 出产地在南方

所有这些因素带来了完全不同的味觉体验。在 Château Carbonnieux 葡萄酒中，你能品出赛美蓉带来的酒体，而且其酸度较前 3 款酒略低。2005 年是个好年份，却并不格外出众，尽管如此，你还是可以感受到橡木带来的单宁酸的涩味。60 秒葡萄酒专家式品鉴后，单宁酸应当多于果味，这意味着该款酒适宜陈贮。

零售价：42 美元

可立即饮用，也可陈贮。

另外推荐的波尔多白葡萄酒厂牌有：Château Couhins-Lurton，Château La Tour-Martillac，Château Malartic-Lagravière，Château Smith-Haut-Lafitte，Château Bouscaut，Domaine de Chevalier，Château La Louvière 和 Château Olivier。

勃艮第（4 款酒，共同品尝）

我个人认为勃艮第的白葡萄酒是最好的，其口味、浓淡、风格的跨度极大。本章选出的 4 款勃艮第白葡萄酒具有代表性，共同特点是：都由 100% 霞多丽葡萄酿成。你将由清淡至浓郁依次体验非橡木贮藏型和橡木贮藏型霞多丽葡萄酒。

将 4 款酒倒出，在旁观察并记录色泽。橡木贮藏越久，陈年越久，颜色越深。接下来，花 6~8 分钟集中体会芬芳和酒香。凭颜色和嗅感决定你偏爱哪一款酒，一旦拿定主意，同其他人一起讨论并对每一款酒作好记录。

虽然所有的霞多丽都已倒出，我还是将品尝环节一分为二：

在专业品酒以及大多数国际品酒比赛上，许多酒款未经品尝已遭淘汰，就是因为它们的色泽和气味。

非橡木贮藏型

第 5 款酒：马孔内村庄级 Louis Jadot　2007 年



这是一款酒体适中、未经橡木桶贮藏的酒，果味和酸味均衡，属于性价比最优之列，向来广受欢迎。

零售价：12 美元　**性价比最佳**

适宜立即饮用。

另外推荐的厂牌有：Jadot，Duboeuf 和 Bouchard。

第 6 款酒：夏布利一级酒庄 Vaillon，Christian Moreau　2006 年（夏布利）

这款酒接近前 3 款，因为它们都没有经过橡木桶贮藏。尽管也产自勃艮第，却是在该地区的北端——巴黎以南 115 英里，当地较为凉爽的生长环境和石灰质土壤使之具有诱人的酸味。这款酒与贝类和清淡的鱼类（如鳎鱼和比目鱼）相配得宜。

零售价：48 美元

适宜立即饮用。

另外推荐的厂牌有：Joseph Drouhin，La Chablisienne，William Fèvre 和 Robert Vocoret。

橡木贮藏型

下面两款酒，来自勃艮第博纳坡地区最著名的村庄默尔索和普里尼－蒙哈榭，它们是勃艮第两个质量等级的代表。前者是村庄级酒，后者是一级酒庄酒。



第 7 款酒：默尔索 Chanson　2006 年（博纳坡）

默尔索酒的风格或清淡或浓郁，取决于不同的酿酒商，通常比普里尼－蒙哈榭要丰满些，是众多法国餐厅常备的经典酒款，如今在美国餐厅的酒水单上也经常出现。香颂（Chanson）家族的历史可以追溯到 1750 年，过去几年中这一酿酒世家经历了蜕变，重新生产出风格堪比当初的佳酿，一如我入行之初。这款酒具备一切村庄级的特色：果味、酸味、橡木味之间的绝佳平衡，而且可新酿新饮。

零售价：63 美元

适宜立即饮用。

另外推荐的厂牌有：Bouchard Père & Fils，Joseph Drouhin，Labouré-Roi，Louis Jadot，Louis Latour 和 Olivier Leflaive Frères。

第 8 款酒：普里尼－蒙哈榭 Les Folatières，Olivier LeFlaive　2006 年（博纳坡）

这是我最喜爱的葡萄酒之一，它完美地集中了法国人所谓的“风土”（Terroir，囊括了各种环境因素）。这款酒具有高度凝聚的水果味，后调则是微妙酸味支撑的口感。以上种种都是因为它出自卓越的酿酒商，又产自一个卓越的年份。它可单独饮用，也可为宴会增色。Les Folatières 是法国最好的葡萄园之一，位于普里尼－蒙哈榭酒庄，而 Olivier LeFlaive 则一贯以酿造地道而优质的普里尼－蒙哈榭酒闻名。

零售价：75 美元

适宜立即饮用，也可陈贮。

另外推荐的厂牌有：Bouchard Père & Fils，Joseph Drouhin，Labouré-Roi，Louis Jadot 和 Louis Latour。

阿尔萨斯（1 款酒，单独品尝）

第 9 款酒：Hugel 琼瑶浆　2005 年



这是我最喜爱的独特酒款，“Gewürtz”的意思是浓郁，而这款酒的确具有独特的芬芳，还有干冽似青柠般的丰富口感。雨果（Hugel）家族是肇自 1639 年的酿酒世家。最后这两款酒，必须在勃艮第白葡萄酒之后再品尝，否则会遮盖霞多丽葡萄的精致风韵。

零售价：28 美元

适宜立即饮用。

另外推荐的相同风格阿尔萨斯酒厂牌有：Domaine Marcel Deiss，Domaine Weinbach，Domaine Zind-Humbrecht，DoPff “Au Moulin”，Hugel & Fils 和 Leon Beyer。

波尔多苏特恩（1 款酒，单独品尝）

第 10 款酒：Château Latour Blanche　1999 年

品尝这款酒对每一个人都意义非凡，它会为本章做一个漂亮的收束。Château Latour Blanche 苏特恩酒采用的酿酒葡萄主要是赛美蓉，它的黏稠、霉菌味、自然的甘甜以及长久的甜酸尾韵将令你欲罢不能。

零售价：55 美元

适宜立即饮用。

另外推荐的相同风格苏特恩酒厂牌有：Château Suduirat，Château Climens，Château Rieussec，Château Lafaurie-Peyraguey 和 Château Doisy-Vedrines。

测试题

参考页

1．连线

请将葡萄品种与对应的产地相连： 29

a. 雷司令	香槟地区
b. 长相思	卢瓦河谷
c. 霞多丽	阿尔萨斯
d. 赛美蓉	勃艮第
e. 琼瑶浆	波尔多
f. 歌海娜	罗纳河谷
g. 黑比诺	
h. 赤霞珠	
i. 白诗南	
j. 西拉	
k. 美乐	

2．法定原产地命名制度（AOC）哪一年确立？ 29

3．1 公顷折合多少英亩？ 30

4．1 百升折合多少加仑？ 30

5．阿尔萨斯雷司令与德国雷司令在风格上的主要区别是什么？ 31

6．阿尔萨斯种植最多的葡萄是什么？ 31

7．列举两个阿尔萨斯葡萄酒重要发货商。 32

8．桑榭尔和普伊芙美的酿酒葡萄是什么？ 34

9．武弗雷的酿酒葡萄是什么？ 34

10．“Sur lie”是什么意思？ 35

11．“Graves”是什么意思？ 36

12．波尔多地区的白葡萄酒主要由哪两种葡萄混合酿成？ 36

13．列举两个格拉夫分级酒庄酒的名字。 36～37

14．苏特恩酒主要的酿酒葡萄是什么？ 38

15．苏特恩的酒庄分为哪3个等级？ 39

16．请列举勃艮第的主要产区。 40

17．勃艮第的哪个产区只出产白葡萄酒？ 41

18．勃艮第的哪些产区主要出产红葡萄酒？ 41

19．黄金坡出产的红葡萄酒多，还是白葡萄酒多？ 41

20．勃艮第白葡萄酒分为哪3个质量等级？ 42

21．分别列举两个夏布利的顶级酒庄葡萄园和一级酒庄葡萄园。 44

22．博纳坡3个最重要的白葡萄酒村庄是什么？ 45

23．列举3个博纳坡顶级酒庄葡萄园。 45

24．普伊富赛白葡萄酒来自勃艮第的哪个产区？ 47

25．在勃艮第，“酒庄原装酒”意味着什么？ 48





第二章

美国华盛顿州、俄勒冈州、纽约州的葡萄酒，加利福尼亚州白葡萄酒

2

美国的葡萄酒和酿酒业・华盛顿州・俄勒冈州・纽约州・美国本土品种、欧洲品种以及法美混合品种・加州的葡萄酒・加州的白葡萄酒

美国的葡萄酒和酿酒业

盖洛普调查显示，在过去的二十多年里，美国的葡萄酒消费量增加了30%。也就是说，30%的美国人每周至少喝一杯葡萄酒。美国人偏爱本国酒，消费的葡萄酒有3/4是本国产的。同时，过去20年里美国的酒厂数量翻了一番，达到了近6000座，在美国历史上第一次创造了50个州都有葡萄酒出产的纪录。

雷夫·埃里克森（Leif Eriksson）发现北美洲时，就称之为"葡萄的乐土"。事实上，北美本土的葡萄品种的确比其他大陆多。

由于本国酒在美国占有垄断地位，因而有必要在此对美国的酿酒业详细考察一番。尽管我们一直觉得酒业在美国还很"年轻"，但事实上其历史可以追溯至四百多年前。

早期的美国酿酒业发生了什么？

抵达美洲后不久，已习惯于葡萄酒佐餐的朝圣者和探险者们，很高兴地发现了当地的野生葡萄。这些勤俭自给的移民觉得他们可以用这些野生品种（主要是美洲葡萄）酿出酒来，那样就不必花高价从欧洲购买了。他们培育本土品种，收获果实，酿造美国葡萄酒。但是，他们的新酿较之欧洲葡萄的产物，口味完全不同——令人失望。于是他们向欧洲订购了旧世界葡萄的插条，以引种的葡萄开始了此后数百年出产佳酿的历史。很快，货船运来了葡萄插条，栽种者精心呵护着这些来之不易的宝贝，他们热切盼望尝一口用美洲生长的欧洲葡萄酿成的葡萄酒。

1562年，法国的胡格诺派教徒在佛罗里达的杰克逊维尔建立了殖民地，并用当地野生的黄绿色大粒葡萄酿酒。有证据表明，1609年詹姆斯敦的葡萄酒行业实现了大繁荣。2004年，人们在詹姆斯敦发现了一座老酒窖，其中有一个17世纪的空酒瓶。

威廉·潘（William Penn）于1683年在宾夕法尼亚开辟了美国第一座葡萄园。

尽管他们付出了努力，结果却不尽人意。很多植株都死了，少数活下来的产量也很低，产出的酒质量不佳。早期移民抱怨气候寒冷，而今天我们知道，那其实是由于欧洲葡萄对新大陆的病虫害缺乏免疫力。接下来的200年，不管是引种欧洲品种，还是将其与本地品种杂交的尝试，都不幸以失败告终。于是东北部和中西部的广大种植者别无选择地种植了美洲葡萄（北美品种）。就这样，规模有限的酿酒业存活了下来。

早期的德国移民引种了雷司令葡萄，并且将其酿成的酒命名为霍克（Hock）；法国人称自己的酒为勃艮第或波尔多；意大利人则以"基安蒂（Chianti）"为其葡萄酒命名。

尽管价格高昂，欧洲的葡萄酒一向广受青睐。在美国，酿酒业早期的一系列失败，加之进口葡萄酒价格偏高，导致了需求量的降低。美国人的口味渐渐地发生了变化，葡萄酒由佐餐变成了仅限于某些特定场合的饮品，啤酒和威士忌取代了葡萄酒在美国家庭的传统地位。

美国酿酒葡萄的主要品种：

本土品种：美洲葡萄，例如康科德葡萄、卡托巴葡萄、德拉瓦葡萄（Delaware），以及圆叶葡萄（Vitis rotundifolia），通常称为斯卡巴农（Scuppernong）。

欧洲品种：欧洲葡萄，例如雷司令、长相思、霞多丽、黑比诺、美乐、赤霞珠、馨芳、西拉。

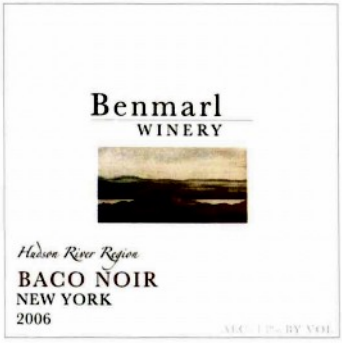
杂交品种：欧洲和美洲葡萄混合的结果，例如白赛瓦葡萄、威代尔葡萄（Vidal Blanc）、黑巴克、钱赛勒葡萄（Chancellor）。

加州是美国葡萄酒的重要产地，葡萄酒是如何传至美国西部的？

美国西部葡萄酒的酿造始于西班牙人。西班牙人从墨西哥向北推进时，天主教会的势力也随之蔓延，一个重要的传教时代开始了。殖民者的使命不仅限于宗教——整个殖民社会形成了一种自足式的势力，保护着西班牙的殖民地利益，这种势力遍布西南部乃至整个太平洋海岸。除了生产粮食和衣物，他们也酿造葡萄酒，主要用来供给教会。1769 年，人们对葡萄酒的需求使得朱尼佩罗（Junípero）牧师将西班牙人从墨西哥带来的欧洲葡萄带到了加州。加州气候温和，葡萄藤在当地扎根并渐渐繁茂起来。尽管规模有限，加州真正的酿酒业就这样建立起来了。

19 世纪中叶发生了两件事，直接导致了葡萄酒酿造的爆炸式发展：第一个事件便是 1849 年的黄金潮，它无意中引入了欧洲和东海岸移民的酿酒传统，他们栽种葡萄并且很快酿出了高品质的商业酒。

美洲葡萄，又称为“裂皮”葡萄，是北美东北部和中西部的品种，风味独特。它还被用来制造葡萄汁——你在超市货架上可以买到的瓶装饮料。这种葡萄酿出的酒比欧洲品种所酿更具“葡萄味”（也有人称之为“狐性”）。



早期的传教士在南加州部分地区建立了酒厂，第一座商业酒厂的所在地正是如今的洛杉矶。

传教士酿造盛典用酒的葡萄品种当时被称为“传道葡萄”，不幸的是，这种葡萄不具备酿造上等佳酿的潜质。

1861 年，第一夫人玛丽·托德·林肯（Mary Todd Lincoln）在白宫用本地葡萄酒宴客。

第二个关键事件发生在 1861 年。加州州长认识到葡萄栽种对经济相当重要，于是责成康特·阿哥斯顿·哈拉兹（Count Agoston Haraszthy）从欧洲引进经典的葡萄品种插条，例如雷司令、馨芳、赤霞珠、霞多丽。康特远赴欧洲，回来时带了十万多条精心遴选的葡萄藤。这些葡萄不但在加州蓬勃生长，产出了优质葡萄酒，更预示着加州酿酒业开始走向成熟。

美国葡萄酒的勃兴

1880 年，罗伯特·路易斯·史蒂文森（Robert Louis Stevenson）在纳帕河谷度蜜月，他描述了当地酿酒师寻找土壤、气候和葡萄品种最佳组合的不懈努力："从一个角落到另一个角落，寻遍每一寸土地……这里失败了，那里还好，某处最满意。他们就这样为了创建自己的 Clos de Vougeot 和 Lafite 那样的酒庄一点一点地摸索……葡萄酒是瓶中的诗篇。"

1863 年，就在加州葡萄酒业勃兴之时，欧洲的葡萄园遭遇了大麻烦，虫害开始侵袭欧洲的葡萄园。这是一种源自北美洲东海岸的蚜虫类虫害，对葡萄园具有毁灭性的破坏力。当时有一批出口到欧洲用以试验的美洲葡萄藤，虫害就是由此传播的。这场灾害后患无穷，此后的 20 年根瘤蚜病虫害毁掉了数千英亩的欧洲葡萄。欧洲的酿酒业严重受挫，但与此同时，人们对葡萄酒的需求却在迅速增长。

于是，加州成了当时唯一用欧洲葡萄酿酒的产地，市场对其需求也急速跃升。几乎是一夜之间，加州形成了两个巨大的市场：第一类市场需要的是大量价廉物美的葡萄酒；第二类市场则追求更高质量的葡萄酒。加州的种植者对两类市场都做出了回应。到 1876 年，加州每年生产 230 万加仑的葡萄酒，其中一些质量极高。当时的加州，俨然成了新兴的全球葡萄酒酿造中心。

不幸的是，就在同一年，葡萄根瘤蚜也悄然降临加州，开始了又一次毁灭。病虫害一旦出现便势不可当，一如欧洲的情形。数以千计的植株遭殃，加州的酿酒业面临财政危机。时至今日，根瘤蚜病虫害依然是对葡萄破坏力最强的传染病。

所幸的是，其他各州依然用美洲葡萄酿酒，美国的葡萄酒生产没有完全停滞。同时，经过多年研究，欧洲的酿酒师发现了抵御根瘤蚜病虫害的方法——将欧洲葡萄藤嫁接到美洲葡萄的根茎（对根瘤蚜免疫）上，酿酒业从此得救。

淳果篮葡萄汁

淳果篮（Welch）葡萄汁自 1800 年前后就开始流行了，最早由顽固的禁酒主义者生产，并在瓶身上标有"韦尔奇博士未发酵葡萄酒"的怪异字样。1892 年，它重新被命名为"淳果篮葡萄汁"，并且成功参展 1893 年在芝加哥举办的哥伦比亚博览会。

美国人紧随其后，采用了这个办法，加州的酿酒业不仅得到恢复，而且开始产出品质空前的葡萄酒。到 19 世纪末，加州葡萄酒在国际比赛中频频得奖，赢得了世界声誉。美国酿酒业从无到有，直到被广泛认可仅用了 300 年。

1900 年的巴黎博览会上，40 家来自加州、新泽西州、纽约州、俄亥俄州和弗吉尼亚州的美国酒厂赢得了奖章。

禁酒

1920 年，美国宪法第 18 次修正案使美国的葡萄酒再次遭受挫折。“全国禁酒法案”又称为沃尔斯泰德法案（Volstead Act），法案规定：禁止制造、销售、运输、进口、出口、递送或者拥有含酒精的致醉饮品。一纸禁令延续 13 年，几乎使已经勃兴的酿酒业完全消失。

1920 年，加州有超过 700 家酒厂，截至禁酒令废止仅剩 160 家。

禁酒令的漏洞之一是允许生产和销售祭典用酒，允许持医生处方在药房购买药用酒，药用补酒则无需处方也可以买到。更明显的一条或许是禁酒令允许任何人每年制造 200 加仑以下的水果汁或苹果酒。果汁可以浓缩，而浓缩汁恰好是酿酒的理想原料。人们从加州购买浓缩葡萄汁，运到东海岸，容器的盖子上印有起警示作用的大字“注意：不得添加糖或酵母，否则将导致发酵！”而走私贩所做的正是明文禁止的，就这样，这些果汁在美国通过走私者之手流通起来。然而不久之后政府介入并禁止葡萄汁的销售，杜绝了非法造酒，于是葡萄园不再种植葡萄，美国的酿酒业彻底中止。

“禁酒期间，我曾经不得不仅靠水和食物度日。”

——W.C. 菲尔兹（W.C. Fields）

加烈酒或药用补酒的酒精浓度约为 20%，更类似于提纯酒精而非寻常葡萄酒。那个时候，这种稀有的酒精饮品成了全美头号“葡萄酒”，很快大受欢迎——不是因为风味，而是因为人们可以借它消愁。那时正值大萧条，新名词“Wino”流行起来——被用来指代那些借助加烈酒忘却烦恼的人。

禁酒令废止于 1933 年，然而数十年后余波仍未完全消弭。直到它真正终结时，美国人早已对优质葡萄酒失去了兴趣。禁酒期间，美国数千英亩宝贵的葡萄资源消失殆尽。酒厂通通关门，酿酒业萎缩，仅靠屈指可数的幸存者维系——主要在加州和纽约州，许多东海岸的葡萄种植者改行生产葡萄汁——这在当时算是对美洲葡萄最理想的利用方式。

禁酒令之后，酿酒师面临的一些难以抉择的问题是：
在东海岸还是西海岸选址？
酿甜酒还是干酒？
酿高度酒还是低度酒？
酿廉价酒还是高品质酒？

1933～1968年，销售业绩最好的酒厂有：Almaden，Gallo和Paul Masson。

1933年，美国出售的葡萄酒有60%酒精浓度超过20%。

有些加烈酒或许至今仍为消费者熟知，其中包括Thunderbird和Wild Irish Rose。

20世纪60～70年代最为人熟知的加州酒厂有：

Almaden	Korbel
Beaulieu	Krug
Beringer	Martini
Concannon	Paul Masson
Inglenook	Wente

1933～1968年，葡萄栽种者和酿酒师对酿造高品质葡萄酒没有太多的积极性。却批量生产大瓶装餐酒，它因容器而得名，价格低廉，毫无风味可言。也有几家生产高品质葡萄酒的酒厂，最突出的在加州，而这期间绝大多数美国葡萄酒表现平庸。

尽管禁酒令摧垮了大多数美国酿酒商，却仍然有一些厂商依靠生产宗教圣典用酒而存活下来，比如Beringer，Beaulieu以及Christian Brothers。他们在禁酒期间从未间断过生产，所以不必像其他酒厂那样要一切从头再来。

禁酒令废止后，政府支持各州酒精饮品的销售和运输合法化，有些州把权利下放到县甚至市——这一传统延续至今，各州甚至各县的立法都不同。

美国酿酒业的复兴

我无法精确说出美国葡萄酒的复兴从何时开始，不过，我们可以从1968年谈起。那时，餐酒（酒精浓度为7%～14%）的销量自禁酒令以来首次超过了加烈酒。尽管美国葡萄酒的质量一直在提高，但消费者依旧认为最好的葡萄酒产自欧洲，特别是法国。

从20世纪60年代中期至70年代初，一小群热衷此道的加州酿酒师开始全力打造高品质葡萄酒，以期与欧洲最高水平相颉颃。他们早期的酿造已展现出才华与潜质，并且开始引起口味挑剔的葡萄酒爱好者乃至酒评家的关注。

在努力提高酒款品质的同时，这群人开始意识到：必须想办法将自己的高品质葡萄酒同加州大批量销售的葡萄酒（往往笼统地以勃艮第或夏布利命名）区分开来，并使其地位在消费者和采购商心目中与欧洲葡萄酒不相上下。他们想出了绝妙的办法：用葡萄品种作为最佳酒款的酒标，即品种标示法。

品种标示法就是以葡萄酒使用的最主要的葡萄来命名，如霞多丽、赤霞珠、黑比诺，等等。

敏感的消费者一见到酒标上的“霞多丽”立即会联想到这种葡萄所酿酒款的普遍特征，如此一来，卖方和买方都得到了便利。

品种标示法收效显著，而且很快传遍了全行业，到 80 年代已成为美国的葡萄酒行业标准，并促使政府修订了有关酒标的法规。

今天，品种标示法是美国最高品质葡萄酒的常规做法，而且被许多其他国家采用，并为加州的酿酒业带来了国际关注。加州至今占有全美 90% 的葡萄酒产量，其成功也带动了美国其他地区重新重视高品质葡萄酒的生产。

20 世纪 70 年代初，白诗南是美国销量最好的白葡萄酒，而馨芳是销量最好的红葡萄酒。

在美国，消费最多的葡萄品种是：
霞多丽
赤霞珠
美乐

美国哪些地方出产高品质葡萄酒？

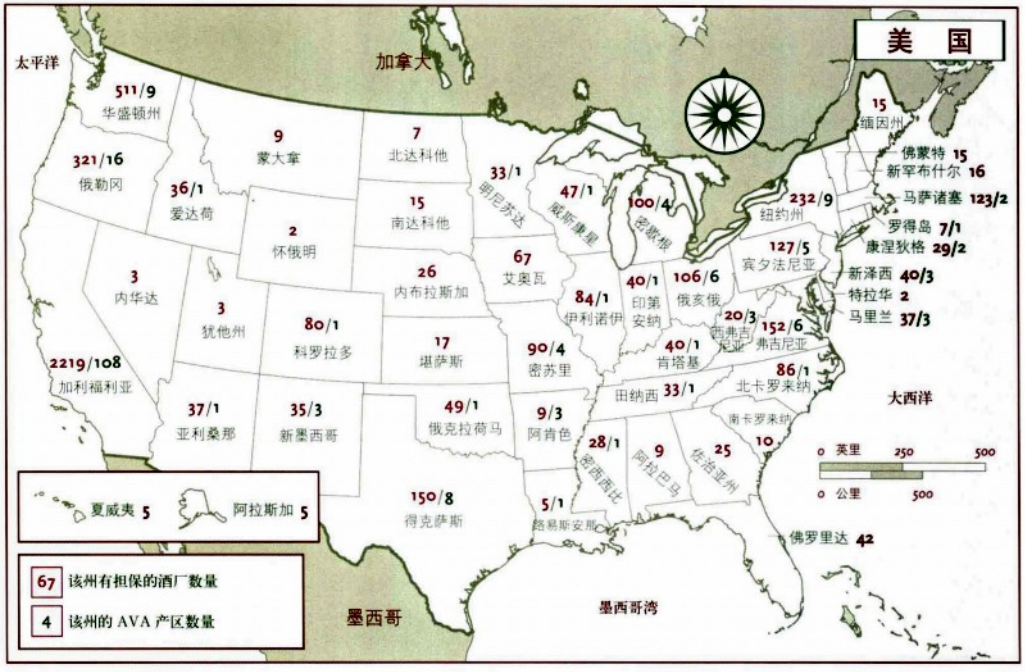
要想明智地选购美国葡萄酒，就必须了解你感兴趣的酒所在的各个州，并且了解各州的葡萄酒产区。有些州（或该州的某个产区）可能专门生产白葡萄酒，也可能是红葡萄酒，甚至专门生产某一个葡萄品种所酿的酒。因此，有必要详细了解某个葡萄品种在某个州或某地区内的产区（American Viticultural Areas，即 AVAs）。

美国有两百多个葡萄产区，其中 108 个在加州。

产区（AVA）又叫栽种区，是属于某个州的葡萄产区，由政府承认并在政府部门注册。AVA 认定制度始于 20 世纪 80 年代，效仿了欧洲的产区制度。在法国，波尔多和勃艮第严格执行法定原产地命名制度（AOC）；在意大利，皮埃蒙特和托斯卡纳执行法定产区分级制度（DOC）。

比方说，纳帕河谷是加州境内的产区，哥伦比亚河谷（Columbia Valley）是华盛顿州的产区，威拉米特河谷（Willamette Valley）和芬格湖群（Finger Lakes）则分属俄勒冈州和纽约州。

正如欧洲同行多年前发现的，北美的酒商渐渐发现，某些葡萄在某种土壤和气候条件下生长得最好。我个人认为，AVA 概念对于葡萄酒的采购十分重要，而且今后也将如此，因为各个 AVA 会因其葡萄品种和酒款风格为人所知。如果酒标上标有某个 AVA 的名字，那么酿酒葡萄至少有 85% 必须来自这个产区。



酒厂数量最多的 10 个州：

1. 加州（2219）
2. 华盛顿州（511）
3. 俄勒冈州（321）
4. 纽约州（232）
5. 弗吉尼亚州（152）
6. 得克萨斯州（150）
7. 宾夕法尼亚州（127）
8. 俄亥俄州（106）
9. 密歇根州（100）
10. 密苏里州（90）

数据来源：《葡萄酒商务月刊》（*Wine Business Monthly*）

举例来说，纳帕河谷恐怕是知名度最高的葡萄产区了，它最知名的葡萄是赤霞珠。纳帕产区有一个面积较小的地区，名叫卡尼洛斯（Carneros），此地气候更凉爽。由于霞多丽和黑比诺需要较为凉爽的环境才能完全成熟，于是，这两个品种尤其适合卡尼洛斯。在纽约州，芬格湖群因雷司令葡萄而知名。看过电影《杯酒人生》的读者都知道圣巴巴拉（Santa Barbara）是黑比诺的理想产地。

尽管 AVA 的认定未必意味着绝对的高品质，但至少可以标示出某个地区最有声誉的葡萄酒，这就为酿酒师和消费者提供了参考。一款酒的出处或原产地可以让人们更好地了解它，你对产区和酿酒葡萄了解越多，面对陌生品牌时就越容易作出自信的判断。你对自己偏爱的口味和葡萄品种的风格越了解，就越容易判断出哪个 AVA 出产的酒最有可能是你的挚爱。

专属葡萄酒

另外，品质卓越的酒款会被授予一个“专属”名称。

最近的世界趋势是忽略现有标准，对品质尤为突出的酒授以专属名称。这样做可以帮助高端酒厂将其最佳产品同本产区其他产品区别开来，并与同种葡萄所酿的其他酒款区别开来，甚至将它们同自身的衍生产品加以区别。在美国，许多专属酒归属于一个叫做美瑞塔吉（Meritage）的类别（参见 186 页）。Dominus，Opus One 和 Rubicon 都属于美国专属葡萄酒。

美国联邦法规对工业标准和酒标的监管，是专属名称逐渐被酒厂采用的原因。例如，法律规定如果酒标上列出某种葡萄，那么酿酒原果中至少有 75% 必须是这种葡萄。

假设有一位才华横溢的酿酒师，他所在的产区是华盛顿州的哥伦比亚河谷。这位酿酒师决意要采用 60% 的赤霞珠与其他数种葡萄混合，酿一款无与伦比的、酒体丰满的波尔多风格葡萄酒。这位雄心勃勃的酿酒师投入了大量的时间和精力，真的酿出了一款好酒——适于陈酿，5 年后即可饮用，10 年后效果更佳。

5 年后，酿酒师品尝了一口自己的劳动果实，哎哟，不得了！真是美味，它具备一款佳酿的所有特征。不过，如何才能使这款佳酿扬名呢？如何才能让消费者甘愿付出高品质酒的价钱来买一款不知名的酒呢？他无法再在酒标上标注“赤霞珠”，因为这个品种在该款酒中比例不足 75%。由于这个原因，许多酿酒商都开始使用专属名称，这也是美国酿酒业健康发展的一个标志。越来越多的酿酒师奉出愈加出人意料的葡萄酒，未来必定有更精彩的作品！

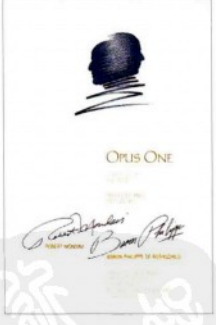
2008 年，全美有超过 5900 家酒厂（1975 年只有 580 家），其中 99% 为小规模或家庭式酒厂。

美国酒厂有 57% 在加州以外。

产量前 5 名（2008 年）

1. 加州（340 万吨葡萄碾压后用于造酒）
2. 华盛顿州（14.5 万吨）
3. 纽约州（4.5 万吨）
4. 俄勒冈州（4 万吨）
5. 宾夕法尼亚州（1.32 万吨）

美国每年平均新增酒厂 300 家。



葡萄酒消费前 7 名：

1. 加州
2. 纽约州
3. 佛罗里达州
4. 得克萨斯州
5. 伊利诺斯州
6. 新泽西州
7. 宾夕法尼亚州

美国酒业的“四大州”



华盛顿州是美国出产葡萄酒的第二大州。

临太平洋的西北部产区包括：美国的华盛顿州、俄勒冈州、爱达荷州以及加拿大的卑诗省。

在深入了解令人兴奋的加州葡萄酒之前，我想先谈谈美国其他 3 个出产葡萄酒的地区：华盛顿州、俄勒冈州和纽约州。

华盛顿州的葡萄酒

我从 20 世纪 70 年代开始讲授华盛顿州葡萄园和葡萄酒，那时我刚做葡萄酒讲师，华盛顿州开始酿造高品质葡萄酒也仅仅数年。40 年过去了，华盛顿州的酿酒业已经相当成熟，拥有世界上最好的葡萄酒产区。

美国人对华盛顿州葡萄酒从理解到欣赏的过程比较漫长，这里有许多原因，并不仅仅是因为气候条件。向美国的普通葡萄酒消费者询问这个地区的酿酒业，最常见的反应恐怕是：“西雅图那样多雨的天气怎么可能出好酒？”

当然，华盛顿州也可以一分为二——东部和西部，以喀斯喀特岭为界，西部包括两座火山：雷尼尔火山和圣海伦斯火山。在山脉的东侧，1500 万年前的地质巨变带来的岩浆流，加上前一次冰川期的洪水，使这里的土壤条件非常适宜优质葡萄生长和葡萄酒的酿造。华盛顿州西部的海洋性气候和东部的大陆性气候差异很大，相比太平洋沿岸年均 60 英寸的降水，华盛顿东部年降水 8 英寸的气候，尤其是干热的夏季，特别适合酿酒葡萄的蓬勃生长。东部的葡萄产区还拥有理想的灌溉系统——一部分水源来自哥伦比亚河，这也是促成葡萄成熟的理想条件。

与加州不同，华盛顿州的酿酒历史仅限于当代和未来，谈不上什么过去。当地最近的变化远不只改变，简直不可思议，据说每周都有新酒厂在华盛顿州开张。

华盛顿州的酒厂已从 1970 年的 10 家发展到今天的五百多家。小麦变葡萄，兰花圃变葡萄园，品种则从雷司令拓展到红葡萄（赤霞珠、美乐、西拉）。华盛顿州至今依旧是美国第一雷司令酒产地，其霞多丽酒则因平衡的口感、优异的果香和生动的酸味跻身全美一流佳酿之列。

华盛顿州主要的葡萄品种

主要的白葡萄品种：

霞多丽（6000 英亩）　　长相思（990 英亩）

雷司令（4400 英亩）　　琼瑶浆（630 英亩）

主要的红葡萄品种：

赤霞珠（6000 英亩）　　西拉（2800 英亩）

美乐（5800 英亩）

华盛顿州的主要葡萄酒产区

AVA 产区（获得 AVA 认证的时间）

雅吉瓦河谷（Yakima Valley 1983 年）　　哥伦比亚峡谷（Columbia Gorge 2004 年）

沃拉沃拉河谷（Walla Walla Valley 1984 年）　　霍斯黑文山（Horse Heaven Hills 2005 年）

哥伦比亚河谷*（1984 年）　　瓦卢克坡（Wahluke Slope 2006 年）

普吉特湾（Puget Sound 1995 年）　　响尾蛇山地（Rattlesnake Hills 2006 年）

红山（Red Mountain 2001 年）

* 为华盛顿州最大的产区，95% 的葡萄酒产自此地。

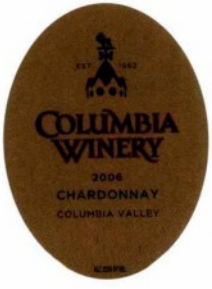
近年来华盛顿州葡萄酒的最佳年份

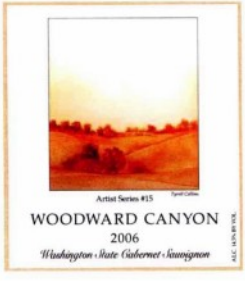
2001* 2002* 2003 2004* 2005* 2006* 2007* 2008

* 表示格外出众

延伸阅读：

我推荐保罗·格雷格特（Paul Gregutt）的《华盛顿州葡萄酒和葡萄酒厂基本指南》（*Washington Wines & Wineries, The Essential Guide*）。





华盛顿州红、白葡萄酒产量的比例分别是 56% 和 44%。

Château ste. Michelle 是世界上最大的雷司令生产商，最近，它与著名的德国厂牌 Dr. Loosen 建立伙伴关系，联合生产新款雷司令葡萄酒——Eroica。





加州	俄勒冈州
47 万英亩	1.74 万英亩
2219 座酒厂	321 座酒厂
华盛顿州	**纽约州**
超过 3.1 万英亩	3 万英亩
511 座酒厂	232 座酒厂

笔者偏爱的华盛顿州厂牌

Andrew Hill
Betz
Canoe Ridge
Cayuse
Château Ste. Michelle
Columbia Crest
Columbia Winery
DiStefano
Hogue Cellars
L'Ecole No. 41
Leonetti Cellars
McCrea Cellars
Pepper Bridge
Quilceda Creek
Seven Hills
Woodward Canyon Winery

过去和现在：
1970 年
5 座酒厂，35 英亩葡萄园
2008 年
321 座酒厂，17400 英亩葡萄园

哥伦比亚河谷和沃拉沃拉河谷都是 AVA 产区，位于俄勒冈州和华盛顿州交界处。

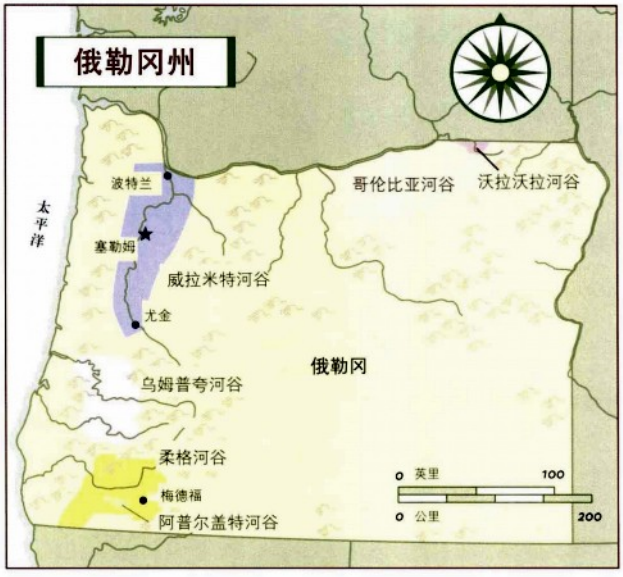
俄勒冈州 70% 的酒厂坐落在威拉米特河谷内。

威拉米特河谷和法国的勃艮第地区都位于北纬 45 度附近。

俄勒冈州的葡萄酒

“美国的勃艮第”

尽管俄勒冈州从 1847 年就开始种植葡萄并出产葡萄酒，可它的现代葡萄栽种大约从 40 年前才开始。当时这个行业只有为数不多的几个敢于吃螃蟹的人，其中包括大卫·莱特（Erie Winery）、迪克·艾拉斯（Erath Winery）、迪克·庞兹（Ponzi Winery）。这些新兴的葡萄种植者和酿酒师坚信适合凉爽气候的品种，如黑比诺、霞多丽、灰比诺等，不仅可以在俄勒冈州种植，而且必定能酿出世界级好酒。他们的确做到了！俄勒冈州酿酒业与相邻的加州和华盛顿州有所不同，他们引进了法国勃艮第和阿尔萨斯的葡萄插条。



大多数俄勒冈州的酒厂是小规模、家庭式的手工作坊企业，地理位置靠近波特兰市和俄勒冈州美丽的海岸线，因此，这个产区是观光者的必游之地。

俄勒冈州主要的葡萄品种

黑比诺（9858 英亩）
灰比诺（2588 英亩）
霞多丽（972 英亩）

俄勒冈州主要产区

俄勒冈有 16 个 AVA 产区，以下是你在酒水店里最有可能看到的产区：

AVA（获得认定的年份）
威拉米特河谷（1984 年）
乌姆普夸河谷（Umpqua Valley 2004 年）
柔格河谷（Rogue Valley 2004 年）
阿普尔盖特河谷（Applegate Valley 2004 年）

笔者偏爱的俄勒冈州厂牌

Archery Summit	Eyrie
Argyle	Ken Wright
Adelsheim	King Estate
Beaux Frères	Ponzi
Bergström	Rex Hill
Bethel Heights	Shea
Cristom	Sokol Blosser
Domaine Drouhin	Soter
Domaine Serene	St. Innocent
Erath	Tualatin

超过半数的俄勒冈州葡萄园种有黑比诺。

俄勒冈州法律要求：酒标上标有黑比诺的酒款必须含有 100% 的黑比诺葡萄。

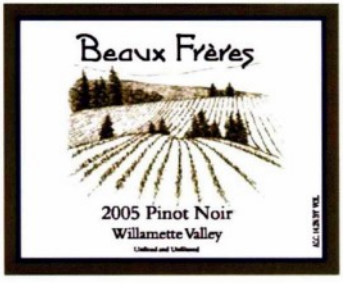
近年来俄勒冈州葡萄酒的最佳年份

2002* 2004* 2005* 2006* 2007 2008

* 表示格外出众

延伸阅读：

我推荐布鲁斯·卡斯（Bruce Cass）和杰西丝·罗宾逊合著的《剑桥北美葡萄酒指南》（*Oxford Companion to the Wines of North America*）、丽萨·莎拉·霍尔（Lisa Shara Hall）的《太平洋西北部地区的葡萄酒》（*The Wines of the Pacific Northwest*）以及安迪·普渡（Andy Perdue）的《西北地区葡萄酒指南》（*The Northwest Wine Guide*）。







最好的黑比诺酒

国际黑比诺节是美国最盛大的葡萄酒节日之一，1987 年起在俄勒冈州举办，汇集了世界上 最精彩的黑比诺酒。

俄勒冈州的 King Estate 是全美最大的灰比诺生产商。

纽约州的哈得逊河谷是全美葡萄酒酿造历史最悠久的地区之一，法国的胡格诺教徒曾于17世纪在此种植葡萄。哈得逊河谷拥有全美最早开创的酒厂 Brotherhood，并于1839年产出第一季葡萄酒。

长岛的第一座酒厂由阿莱克·哈格瑞（Alex Hargrave）和路易莎·哈格瑞（Louisa Hargrave）创建于1973年。

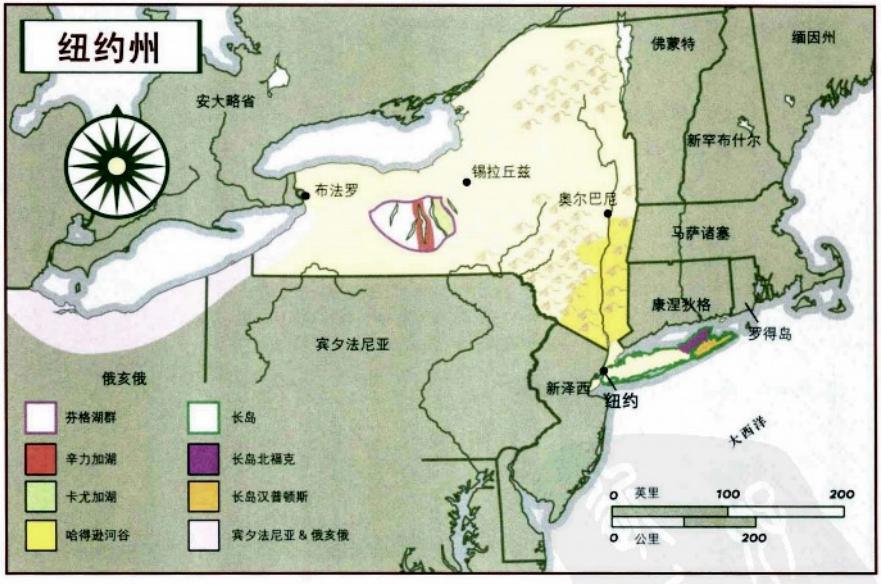
纽约州的葡萄酒

纽约州是美国出产葡萄酒的第三大州，拥有9个AVA产区。纽约州的3个主要产区是：

芬格湖群：加州以东最大的葡萄酒产区。

哈得逊河谷（Hudson Valley）：集中了出色的农庄酒厂。

长岛（Long Island）：纽约州的红葡萄酒产区。



长岛上的3个AVA产区是：北福克（North Fork）、汉普顿斯（Hamptons）和长岛。

纽约州种植哪些葡萄品种？

有三大类：

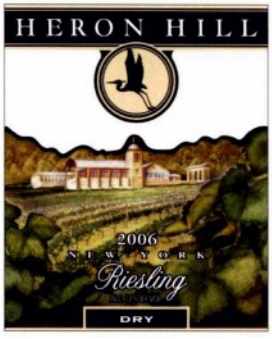
本土品种：美洲葡萄

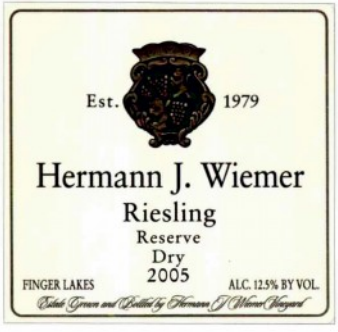
欧洲品种：欧洲葡萄

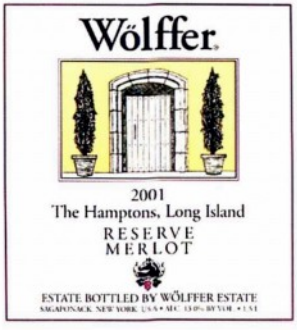
法美混合品种：杂交品种

本土品种

美洲葡萄耐寒抗冻，在纽约州广泛种植。美洲葡萄家族里妇孺皆知的品种是康科德、卡托巴和德拉瓦。直到 20 世纪 90 年代，纽约州的大多数葡萄酒仍旧由这些品种酿造。常用来描述这些葡萄酒的词有：狐性（Foxy）、葡萄味（Grapey）、淳果篮风味，等等，都是美洲葡萄与生俱来的标签。







欧洲品种

40 年前，纽约州有些酒厂开始对传统的欧洲葡萄进行栽培试验。康斯坦丁·弗兰克（Konstantin Frank）博士是位俄罗斯葡萄栽培专家，他熟稔耐寒品种的培植，致力于促进欧洲品种在纽约州的引种。这在当时前所未闻，遭到人们冷嘲热讽，酒商们预言试验必定失败，纽约州气候寒冷而且反复多变——在这样的条件下种植欧洲葡萄，怎么可能成功？

“你们这是什么话？”弗兰克博士回应道：“我从俄罗斯来，那里可比这儿冷多了。”

大多数人仍表示怀疑，然而 Gold Seal 的查尔斯·福涅尔（Charles Fournier）却对此产生了兴趣，他决定给弗兰克博士一个机会。结果当然是博士成功地引种了欧洲葡萄，而且用它们酿出了世界级的葡萄酒，尤其是雷司令和霞多丽。此后，纽约州的众多酒厂都获得了成功，这多亏了弗兰克博士和查尔斯·福涅尔的勇气。

长岛每年有两百多天晴好，葡萄生长期较长，是美乐和波尔多风格葡萄最理想的生长条件。

属于欧洲品种的葡萄有：灰比诺、雷司令、长相思、霞多丽、黑比诺、美乐、赤霞珠、西拉。

纽约州目前有两百多家酒厂（1975 年仅有 19 家），在 3 个主产区的分布为：芬格湖群 73 家，哈得逊河谷 28 家，长岛 33 家。

纽约州值得关注的厂牌

芬格湖群：
Dr. Konstantin Frank
Glenora
Hermann Wiemer
Heron Hill
Wagner
Fox Run
Standing Stone
Château Lafayette-Reneau
Red Newt

哈得逊河谷：
Benmarl
Brotherhood
Millbrook
Rivendell
Clinton Vineyards

长岛：
Lenz
Castello di Borghese(Hargrave)
Pindar
Palmer
Raphael
Schneider
Shinn Estate
Galluccio Estates
Pellegrini
Bedell
Wölffer
Paumanok
Channing Daughters
Osprey´s Dominion
Peconic Bay

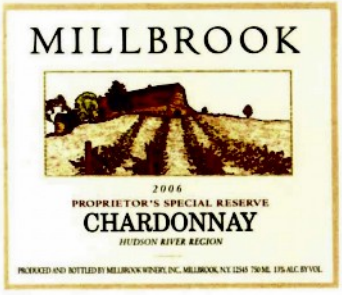
芬格湖群的葡萄酒占纽约州总产量的 85%。

2007 年是纽约州自 1995 年以来最好的年份。

法美混合品种

一些纽约州和东海岸的酿酒师栽种了法美混合品种，融合了欧洲葡萄的传统风味和美洲葡萄强健的抗寒能力。白赛瓦和威代尔最能代表白葡萄，黑巴克和钱赛勒则是红葡萄的突出代表。

25 年后的纽约州



长岛地区和芬格湖群都经历过重要的大开发时期，也就是新葡萄园的大规模扩张。过去的 25 年里，长岛的葡萄园面积从 100 英亩增长至 3000 英亩，未来有进一步拓展的可能。

欧洲葡萄在长岛的葡萄品种中占绝对多数，这使长岛葡萄酒能够在国际市场上有效地与对手竞争，而该地区较长的生长季节也更适合种植红葡萄。

哈得逊河谷的 Millbrook 酒厂已经显示了该地区具备生产世界级葡萄酒的实力——不仅仅是白葡萄酒，还有红葡萄酒（用黑比诺、品丽珠等品种酿成）。

近年来，芬格湖群的葡萄酒品质不断提升，当地较为凉爽的气候，非常适合包括雷司令、霞多丽和黑比诺在内的欧洲品种。

加州的葡萄酒

迄今为止，世界上还没有哪个葡萄酒产地能像加州这样飞速发展。带有讽刺意味的是，美国人在历史上对葡萄酒并不十分感兴趣，不过从某一刻开始，美国的葡萄酒业“觉醒”了，加州的酿酒师们挺身而出，迎接挑战。30 年前，我们还在怀疑加州的葡萄酒是否有资格同欧洲葡萄酒相媲美，如今，加州的葡萄酒在世界各地都能买到，近些年来，日本、德国、英国等国家的加州葡萄酒进口量剧增。加州出产的葡萄酒超过全美产量的 90%。如果加州是一个国家，那它就是世界第三大产酒国。

加州葡萄酒的消费量在美国独一无二，销售额占总额的 65%。

加州有超过 60000 个注册葡萄酒酒标。

加州葡萄酒概述

加州有哪些主要的葡萄酒产区？

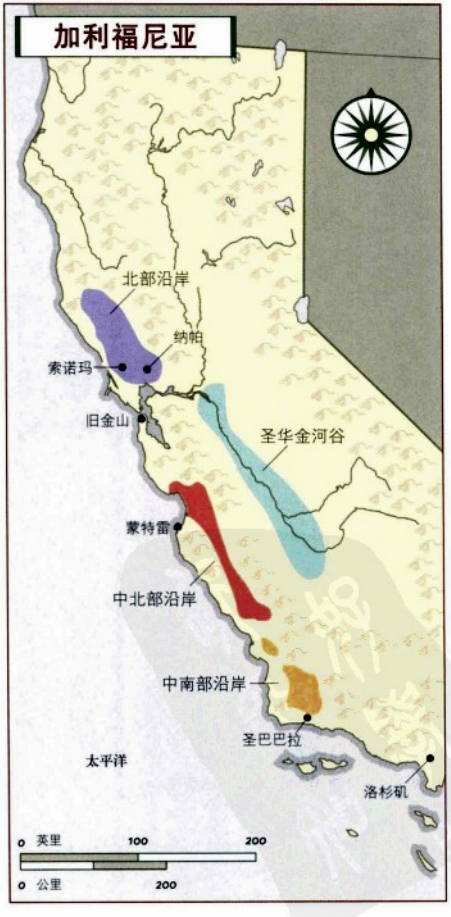
右侧地图可以帮你熟悉各葡萄酒产区，如果把它们分成 4 组，更加便于记忆：

北部沿岸（North Coast）：纳帕、索诺玛、门多西诺（Mendocino County）、莱克（Lake County）。最佳葡萄酒有赤霞珠、馨芳、长相思、霞多丽、美乐。

中北部沿岸（North Central Coast）：蒙特雷（Monterey County）圣克拉拉（Santa Clara County）、利弗摩尔（Livermore County）。最佳葡萄酒有霞多丽、西拉、歌海娜、维奥涅尔、玛珊（Marsanne）、胡珊（Roussane）。

中南部沿岸（South Central Coast）：圣路易斯鄂毕坡（San Luis Obispo County）、圣巴巴拉。最佳葡萄酒有长相思、霞多丽、黑比诺、西拉。

圣华金河谷（San Joaquin Valley）：因大瓶装酒闻名。（参见 78 页）



尽管你可能对纳帕和索诺玛这两个名字极为熟悉，但你恐怕想不到这两个地区的产量还不及加州葡萄酒总产量的 10%。尽管如此，仅纳帕



加州葡萄园超过 470000 英亩。

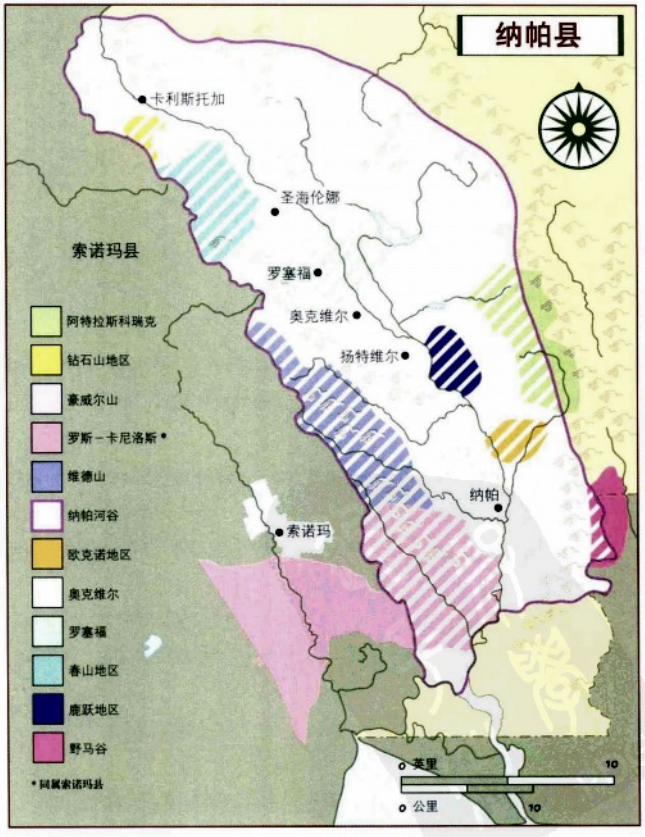
酿酒葡萄在纳帕的种植面积为 43259 英亩。
纳帕有 391 酒厂座。

纳帕主要的葡萄品种

赤霞珠（18045 英亩）
美乐（7281 英亩）
霞多丽（6989 英亩）

1838 年，纳帕种下了第一季酿酒葡萄。

一地的销售额就超过全州的 30%。事实上，大宗的加州葡萄酒来自圣华金河谷，那里是大瓶装葡萄酒的主要产地。这个地区种植的葡萄占酿酒葡萄总数的 58%。其实大瓶装葡萄酒的生产占据着加州酿酒业的主流，这种说法或许并不令人兴奋，然而并非只有美国人偏爱这一类型的酒，以法国为例，AOC 命名的葡萄酒仅占法国葡萄酒的 35%。





索诺玛的葡萄种植面积为 60000 英亩。

索诺玛有 260 家酒厂。

索诺玛的主要葡萄品种

霞多丽（16000 英亩）
赤霞珠（12600 英亩）
黑比诺（11000 英亩）

去年，超过 2000 万人拜访了加州的葡萄酒产区。葡萄园和酒厂是排在迪士尼乐园之后的第二大旅游目的地。

比好莱坞的影响还大

葡萄酒是加州最具价值的农产品，有着 520 亿美元的直接经济影响，而电影工业仅为 300 亿美元。

好莱坞和葡萄藤

许多明星、导演和制片人纷纷向加州各地的葡萄园和酒厂投资，其中包括弗兰西斯·福特·科波拉（Francis Ford Coppola）。罗伯特·蒙达维是加州葡萄酒行业的卓越推广人，如埃里克·温特（Eric Wente）所说："他能够让大众相信一个业内人士早已明白的事实：加州能够生产世界级的葡萄酒。"

加州何时开始生产高品质葡萄酒？

早在 1940 年，美国第一位葡萄酒专家、进口商弗兰克·斯昆梅克（Frank Schoonmaker）就说服了一些加州的酒厂主，让他们把印有葡萄品种的酒标贴在自己最出色的酒款上，以此开拓市场。

罗伯特·蒙达维（Robert Mondavi）或许是一个典型，他只关注有品种标示的酒款。1966 年蒙达维离开了他的家庭式酒厂 Charles Krug，开创了以自己名字命名的酒厂。此人对于加州品种标示法的演进十分重要，是第一批推动加州葡萄酒向高端葡萄酒转型的酿酒师之一。

大多数加州葡萄酒的零售价为 8 ～ 14 美元。

关于大瓶装酒

“大瓶装酒”一词是指简易方便的日常饮用酒，你可能对这类酒很熟悉。这类酒的酒标上有时有一个笼统的名字，比如夏布利或勃艮第。这种物美价廉的酒最初装在大容量的酒瓶里，于是就有了“大瓶装酒”的俗称。大瓶装酒广受欢迎，在美国市面上的加州葡萄酒中占有最大份额。

恩斯特·盖洛（Ernest Gallo）和朱里奥·盖洛（Julio Gallo）于 1933 年开办酒厂，他们是加州大瓶装酒的主要生产商。事实上很多人盛赞盖洛兄弟，称他们变美国人饮用烈酒的习惯为饮葡萄酒。还有其他几个酒厂也生产大瓶装酒，包括 Almaden, Paul Masson 和 Taylor California Cellars。

我的看法是，世界上品质最好的大瓶装酒来自加州，而且年复一年保持着一贯的品质和风格。

酒厂的新技术包括：
热交换（Heat exchanges）
反向渗透（Reverse osmosis）
气囊压榨技术（Bladder presses）

插条选育、鼓风机、滴水灌溉、生物动力葡萄园，以及机械化采摘是葡萄园管理的新技术。

加州大学戴维斯分校的酒类学系 1966 年只有 5 名毕业生，如今申请入学的学生来自世界各地。

早期的加州酿酒师将其子女送到德国的盖森海姆（Geisenheim）或法国波尔多学习酿酒。现在，许多欧洲酿酒师的子女则被送到了加州大学戴维斯分校或弗雷斯诺州立大学。

加州在过去 40 年如何成为世界级葡萄酒产地？

加州酿酒业的成功有很多原因，其中包括：

地理位置：纳帕和索诺玛是两大高品质葡萄酒产区，两地距旧金山都只有两小时车程。这样的地理位置，促使附近居民和观光客把两地的酒厂当作观光地，当地大多数酒厂都组织品酒活动并出售各自的产品。

气候：阳光充沛、日间温暖、夜晚凉爽，以及生长期长，所有这些共同构成了多种适宜葡萄生长的条件。加州的天气的确有些变化无常，但这并无大碍。

加州大学和弗雷斯诺州立大学：这两所学府为年轻的加州酿酒师提供了培训基地，课程集中在葡萄酒科研和栽培方面，最重要的则是应用技术。他们的研究主要关注土壤、各种酵母、品种杂交、发酵过程的温度控制以及其他栽培技术，这些努力已经对全世界的葡萄酒工业产生了革命性的影响。

早期的先锋

“回归土地”运动的先驱：

“农夫”	酒厂	原来的职业
罗伯特·特拉弗斯（Robert Travers）	Mayacamas	投资银行家
大卫·斯戴尔（David Stare）	Dry Creek	土木工程师
汤姆·乔丹（Tom Jordan）	Jordan	地质学家
詹姆斯·巴雷特（James Barrett）	Château Montelena	律师
汤姆·伯吉斯（Tom Burgess）	Burgess	空军飞行员
杰斯·杰克逊（Jess Jackson）	Kendall-Jackson	律师
瓦伦·维纳斯基（Warren Winiarski）	Stag's Leap	大学教授
布鲁克斯·费尔斯通（Brooks Firestone）	Firestone	猜猜看！

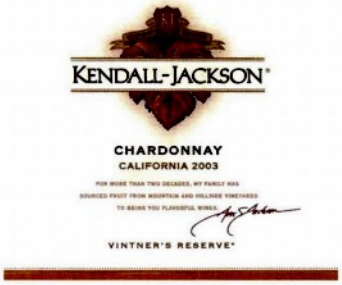
资金和市场策略：这一点极其关键。市场推广不能直接生产葡萄酒，但显然能促成销售。随着越来越多的酿酒师尽其所能酿造高品质酒款，美国的消费者也做出了积极的回应。

质量的提高让消费者乐于花钱买酒。为了迎合他们的期望，酿酒师们认识到需要展开更多的研发工作，最重要的是业界需要更多的可操作资本。酿酒业找到了投资人，既有企业也有个人。

早在 1967 年，如今已停业的 National Distillers 买下 Almaden 的时候，各大跨国企业认识到大规模酿酒企业的潜在利润空间，开始进入葡萄酒行业。他们带来了巨额的金融资源和广告推广方面的专业知识，这些都促进了美国葡萄酒在国内外的推广。这些早期的参与者中包括 Pillsbury 和可口可乐。

与大规模投资相对应的，是个体投资人和种植者，他们出于对行业的热爱和对“酒生活”的追求而参与进来，这些个体参与者更关注高品质葡萄酒。

到 20 世纪 90 年代，企业和个体投资者一直都在为加州葡萄酒贡献各自的力量，今天的加州不仅可以大规模生产质量可靠的餐酒，而且能够酿出具有投资收藏价值的卓越佳酿。



你想在加州买一座葡萄园吗？
现在，纳帕河谷的土地价格是 15 万～ 25 万美元 / 英亩，还需要 2 万美元 / 英亩的种植费，而这些费用在 3 ～ 5 年内不会有回报。此外，还要加上修建厂房、购置设备和雇佣酿酒师的费用。

最高价纪录

2002 年，电影导演弗兰西斯·福特·科波拉，作为 Niebaum-Coppola 酒庄的拥有者，以 35 万美元 / 英亩的价钱在纳帕买下了一座葡萄园。

1970 年，纳帕的平均地价为 5000 美元 / 英亩。

创造性投资

纳帕河谷一间餐厅的墙壁上写有这样一段对话：“怎样才能在葡萄酒行业小赚一笔呢？”“先花一大笔钱买酒厂吧！”

在加州，许多酿酒师从一家酒厂到另一家酒厂，就像优秀的厨师从一间餐厅换到另一间一样，这很普遍。酿酒师们会在不同的地方，重复使用同一配方，如果实践证明可行，他们会创新风格。

我以前曾提到过不锈钢桶发酵，这里详述一下，或许对你有用：这些钢桶里的温度受到控制，允许酿酒师控制发酵过程中的温度。举例来说，酿酒师可以选择在较低的温度下发酵，以便保留更精致的水果口感，并防止氧化和颜色过深。

"加州比之欧洲，更具风格多样的潜质，因为加州酿酒原果的品质更具包容性。"

——瓦伦·维纳斯基（Warren Winiarski）
纳帕河谷 Stag's Leap 酒庄创始人

创办 Hanzell 酒厂的泽勒巴克（Zellerbach）大使是第一批使用法国小橡木桶陈贮的加州酿酒师之一，因为他打算"重现"勃艮第风味。



"风格"的含义是什么？加州葡萄酒的不同风格是怎样形成的？

风格是指葡萄和葡萄酒的特色，是不同酿酒师的个性标签——每位酿酒"艺术家"都会尝试用各自不同的技术以充分发掘葡萄的潜质。

大多数酿酒师会告诉你 95% 的酿造过程取决于选用的葡萄，其余 5% 则依靠酿酒师的个性。以下是从数百位酿酒师不得不面对的问题中选取的几例：

- 葡萄应该何时采摘？
- 葡萄汁应该在不锈钢桶里发酵，还是在橡木桶里？发酵多久？温度是多少？
- 酒浆该不该陈贮？贮藏多久？如果需要陈贮，要用橡木桶吗？什么样的橡木？法国的还是美国的？
- 选用哪些葡萄进行混合？什么比例？
- 酒在瓶中贮藏多久才适合出售？

以上仅是一小部分，酿酒过程中的影响因素太多了，酿造者可以用同一品种的葡萄酿出多种风格的葡萄酒，消费者因而才能够从容选择喜欢的口味。由于美国的酿酒业相对自由，所以加州的葡萄酒将继续保持多样化的风格。

加州葡萄酒为什么如此令人迷惑？

加州葡萄酒工业的复兴仅仅始于 40 年前。在这段不长的时间里，加州新建了 1700 座酒厂。今天，加州的酒厂超过 2200 家，其中大多数都能够生产多种葡萄酒，价格差异体现在不同风格的酒款上，你能够以任何价位买到赤霞珠，从 Two Buck Chuck 的 1.99 美元到 Harlan Estate 的 500 美元一瓶——该如何选择？坚持不懈的试验带来了葡萄酒行业的日新月异，也使得加州酿酒业变化莫测。

《葡萄酒观察家》杂志为
“2008 年加州葡萄酒品鉴会”选出的美国酒厂

L'Angevin
A.P. Vin
Araujo
Archery Summit
Argyle
David Arthur
Au Bon Climat
L'Aventure
Bacio Divino Janzen
Barnett
Beaulieu
Bennett Lane
Bergstrom
Beringer
Betz Family
Big Basin
Black Kite
BOND
Bonny Doon
Bounty Hunter
Buccella
David Bruce
Buehler
Cadence
Calera
Carter
Caymus
Cayuse
Chalk Hill
Chalone
Chappellet
Château St. Jean
Château Ste. Michelle
Chehalem
Chimney Rock
Clos du Bois
Col Solare
Côte Bonneville
Robert Craig
Darioush
Dark Horse
DeLectus
DeLille
Diamond Creek
Dolce
Domaine Alfred
Domaine Carneros
Domaine Chandon
Domian Drouhin Oregon
Domaine Serene
Dominus Estate
The Donum Estate
Duckhorn
DuMOL
Dunn
Merry Edwards
El Molino
Elk Cove
Emeritus
Eroica-Ste.Michelle/Dr. Loosen
Etude
Far Niente
Gary Farrell
Ferrari-Carano
Fisher
Flora Springs
Foley Estate
Robert Foley
Foursight
Foxen
Freestone
Gemstone
Girard
Gloria Ferrer
Grgich Hills Estate
Groth
HALL
Hanzell
Harlan
Heitz
Hess Collection
Hewitt
Hidden Ridge
Paul Hobbs
Honig
Iron Horse
J Vineyards & Winery
Jericho Canyon
John Anthony
Justin
Kamen Estate
Kapcsandy Family
Keller Estate
Kathryn Kennedy
TOR Kenward Family
Kistler
Kosta Browne
Kutch
Ladera
Lagier Meredith
Lail
Lang&Reed
Cliff Lede
Lewis
Londer
Long Shadows-Sequel
Loring
Luna
M by Michael Mondavi
MacRostie

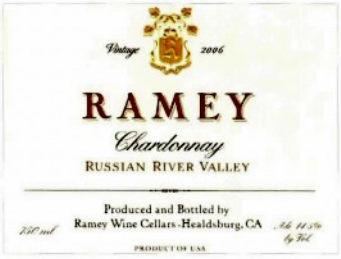
加州保税葡萄酒厂数量如下：

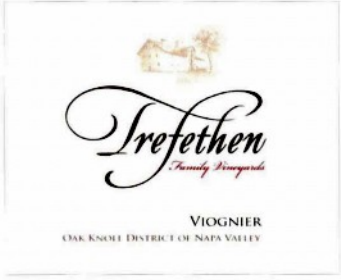
年份	数量（家）
1965 年	232
1970 年	240
1975 年	330
1980 年	508
1983 年	641
1985 年	712
1990 年	807
1995 年	944
2000 年	1450
2008 年	2219

数据来源：葡萄酒协会（The Wine Institute）









Marston Family
Martinelli
Continuum
Cornerstone
Peter Michael
Robert Mondavi
Morgan
Mount Eden
Mumm Napa
Neiman
Neyers
Nickel & Nickel
Northstar
Novy Family
Opus One
Outpost
Pahlmeyer
Paloma
Papapietro Perry
Paradigm
Fess Parker
Patz & Hall
Penner-Ash
Joseph Phelps
Pine Ridge
PlumpJack
Pride Mountain
Provenance
Quintessa
Ramey
Goldeneye
Gorman
Martin Ray
Realm
Revana
Ridge
Rocca Family
Rochioli
Owen Roe
Roederer Estate
Rosenblum
Stephen Ross
Rubicon Estate
Rutherford Hill
St. Clement
Sanford
Sbragia Family
Schrader
Schramsberg
Sebastiani
Seghesio Family
Selene
Shafer
Shea
Siduri
Silver Oak
W.H. Smith
Snowden
Merus
Sonoma-Loeb
Souverain
Spottswoode
Spring Valley
Stag's Leap Wine Cellars
Staglin Fmaily
D.R. Stephens
Sterling
Rodney Strong
Orin Swift
Switchback Ridge
Tablas Creek
Talley
Testarossa
Treana
Trefethen
Truchard
Turnbull
Versant
Viader
Vision
Willakenzie
Robert Young Estate
Zepaltas

以品种标示的加州葡萄酒的价位

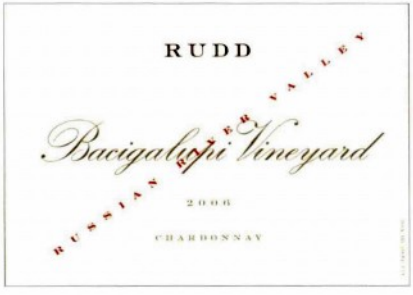
你无需把价格同质量划等号。一些产自加州的有品种标示的佳酿，价格完全适合普通消费者。不过，也不排除有些品种（主要是霞多丽和赤霞珠）可能很贵。

任何一个市场的普遍规律都是供求关系决定价格。然而新建的酒厂受到启动成本的影响，会体现在酒价上。建厂时间较长的厂家，早已收回投资成本，有能力在供求关系的作用下将酒价控制得较低。当你购买加州葡萄酒的时候请记住：价格并不一定反映品质。

如何挑选加州葡萄酒？

加州出产如此多样的葡萄酒，原因之一就是那里复杂多变的气候。有些像勃艮第、香槟地区、莱茵一样凉爽，有些则像法国罗纳河谷、葡萄牙、意大利和西班牙南部一样温暖。不仅如此，众多葡萄酒产区还有各自产区内的“微观气候”，也可以叫“气候中的气候”。例如，索诺玛县的俄罗斯河谷（Russian River Valley）的气候就属于一种微观气候（在某些 AVA 产区也存在）。

为了更好地理解这个概念，我们来仔细分析一下 Rudd 的酒标：



州别：
加利福尼亚州
县属：
索诺玛
AVA 产区：
俄罗斯河谷
葡萄园：
Bacigalupi
酒厂：
Rudd

加州的酒标注明了你需要知道的一切信息，甚至更多。我在这里提供一些窍门，希望对你有所帮助。以上面的酒标为例：

标签上最重要的信息是生产者的名字，这里生产者是“Rudd”。

如果酒标上标有葡萄品种，则至少 75% 的酒浆必须由这种葡萄酿成。本例中酒标显示，该酒款由霞多丽葡萄酿成。

如果酒标上标有出产年份，则 95% 的葡萄必须是该年采摘的。

如果酒标注明“加利福尼亚”，酿酒葡萄必须 100% 生长在加州。

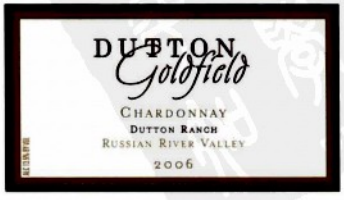
如果酒标上注明某个 AVA 产区，例如俄罗斯河谷，那么酿酒葡萄中至少 85% 必须产自该产区。

加州葡萄酒没有对应于欧洲的那种分类体系。

加州有 108 个 AVA 产区，以下是最有名的：
纳帕河谷
利弗摩尔河谷
索诺玛河谷
帕索罗夫莱斯（Paso Robles）
俄罗斯河谷
艾德纳河谷（Edna Valley）
亚历山大河谷（Alexander Valley）
菲德尔敦（Fiddletown）
干溪谷（Dry Creek Valley）
鹿跃地区（Stag's Leap）
罗斯－卡尼洛斯（Los Carneros）
乔克山（Chalk Hill）
安德森河谷（Anderson Valley）
豪威尔山（Howell Mountain）
圣克鲁斯山（Santa Cruz Mountain）

加州著名的个人葡萄园

Bacigalupi
Bien Nacido
Dutton Ranch
Durell
Robert Young
Bancroft Ranch
Gravelly Meadow
Martha's Vineyard
McCrea
S.L.V.
To-Kalon
Beckstoffer
Monte Rosso



如果酒标上印有某个葡萄园的名字，则 95% 的酿酒葡萄必须产自该葡萄园，而该园需在指定的 AVA 产区内。

餐酒规定的酒精浓度为7%～13.9%，上下限允许的偏差为1.5%，如果餐酒的酒精浓度超过14%，那么酒标上必须标明。起泡酒的酒精浓度在10%～13.9%，上下限允许的偏差为1.5%。

你或许能认出下面列举的一些欧洲早期酿酒师的名字。

芬兰：

古斯塔夫·尼鲍姆（Gustave Niebaum），Inglenook 酒厂，1879 年

法国：

保罗·马森，1852 年

艾蒂安·西（Étienne Thée）和查尔斯·勒弗朗克（Charles LeFranc），Almaden，1852 年

皮埃尔·米拉索（Pierre Mirassou），1854 年

乔治斯·德·拉图（Georges de Latour），Beaulieu，1900 年

德国：

贝灵哲兄弟（Beringer Brothers），1876 年

卡尔·温蒂（Carl Wente），1883 年

爱尔兰：

詹姆斯·康坎农（James Concannon），1883 年

意大利：

吉塞佩（Giuseppe）和皮埃特罗·西米（Pietro Simi），1876 年

约翰·福皮亚诺（John Foppiano），1895 年

萨穆埃莱·塞巴斯蒂安（Samuele Sebastiani），1904 年

路易斯·马提尼（Louis Martini），1922 年

阿道夫·帕尔杜奇（Adolph Parducci），1932 年

"你永远不可能像对待欧洲葡萄酒那样给加州葡萄酒设定风格框架，因为我们有试验的自由。我高度重视自由设计风格的重要性，我想要的不仅仅是 AOC 带来的稳妥，法规有时会阻碍创新。"

——路易斯·马提尼

酒精浓度以百分比的形式给出。通常，酒精浓度越高，酒体越"丰满"。

"由 × × 酒厂生产并灌装"是指 75% 的酒浆必须在该酒厂内发酵。

有些酒厂会注明葡萄品种的精确比例、葡萄采摘时的含糖量以及剩余的含糖量，这决定了你能感受到的甜度。

加州的酿酒技术与欧洲技术有什么不同？

很多人问我这个问题，我对他们说，我很庆幸自己在了解加州葡萄酒之前已经研究过法国、意大利、德国、西班牙以及其他欧洲葡萄酒的方方面面。欧洲的酿酒业早已形成了传统，数百年来基本没有大的变化。这些传统涉及葡萄的种植和采摘，有时还包括酿造和陈贮工艺。

在加州，历史遗留的传统很少，酿酒师能够充分利用现代技术的优势，拥有自由发挥的空间。加州酿酒师的某些创新，例如混合不同品种的葡萄以创造新风格，在欧洲遭到法律禁止，而加州鼓励创新。

加州酿酒业的另一个不同点在于：这里的许多酒厂拥有整条葡萄酒生产线，很多大酒厂可以生产 20 种不同酒标的葡萄酒。在波尔多，大多数酒庄只能生产 1 ～ 2 种葡萄酒。

除了现代技术和试验，还不能忽略葡萄生长的基础条件，加州的降水、天气特征、土壤条件较之欧洲差别都很大。充沛的日照可以带来更高的酒精浓度，加州葡萄酒通常的酒精浓度为 13.5%～14.5%，而欧洲是 12%～13%。更高的酒精浓度带来了口感和平衡方面的差异。

加州的“欧洲酿造”

许多受人尊敬的欧洲知名酿酒师都在加州投资葡萄园，创建了自己的厂牌。加州有超过 45 家酒厂分别属于欧洲、日本、加拿大的公司。例如：

• 某家酒厂（系最有影响力的合资企业之一）邀请了菲利普·罗斯柴尔德男爵——时任波尔多 Château Mouton-Rothschild（木桐－罗斯柴尔德酒庄）的主人——和纳帕河谷的罗伯特·蒙达维联合生产一种名为 Opus One 的葡萄酒。

• 波尔多 Château Pétrus 的主人莫意克（Moueix）家族，在加州拥有葡萄园。他们出品的葡萄酒是波尔多风格的混合酒，名叫 Dominus。

• Moët & Chandon（酩悦香槟）是 Moët-Hennessy（酩悦轩尼诗）的一部分，拥有纳帕河谷的 Domaine Chandon。

在加州经营的欧洲酒厂有：

• Roederer（罗德尔）在门多西诺县种植葡萄，并出产 Roederer Estate。

• Mumm 生产一种起泡酒，名叫 Mumm Cuvée Napa。

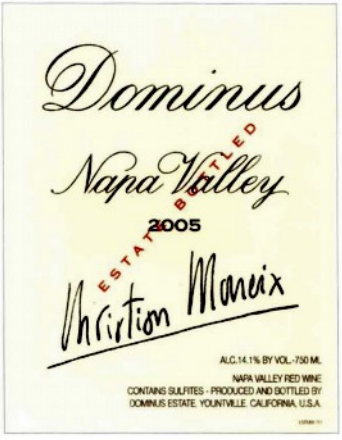
• Taittinger 拥有自己的起泡酒品牌，称为 Domaine Carneros。

• 西班牙起泡酒厂 Codorniu 有一家酒厂称为 Artesa。Freixenet 在索诺玛县拥有土地，出产的葡萄酒称为 Gloria Ferrer。

• 西班牙桃乐丝（Torres）家族有一家酒厂名为 Marimar Torres Estate，位于索诺玛县。

• 法国人罗伯特·斯格利（Robert Skalli）在纳帕河谷拥有超过 6000 英亩的葡萄园，其酒厂名为 St. Supery。

• 托斯卡纳酒商皮耶罗·安蒂诺里（Piero Antinori）在纳帕河谷拥有名为 Atlas Peak 的酒厂。



体育与葡萄酒

在加州拥有葡萄园的运动员有：

汤姆·西沃尔，棒球

乔伊·蒙塔纳（Joe Montana），橄榄球

约翰·马登（John Madden），橄榄球

迪克·维蒙（Dick Vermeil），橄榄球

佩吉·弗莱明（Peggy Fleming），滑冰

阿诺德·帕尔默（Arnold Palmer），高尔夫

格雷·诺曼（Greg Norman），高尔夫

马里奥·安德瑞蒂（Mario Andretti），赛车

安迪·刘易斯（Randy Lewis），赛车

杰夫·戈登，赛车

20 世纪 80 年代葡萄根瘤蚜病虫害重返加州时发生了什么？

20 世纪 80 年代，寄生在葡萄根上的根瘤蚜毁了加州相当一部分葡萄园，造成超过 10 亿美元的损失。但是塞翁失马焉知非福，如今听来或许很奇怪，那次虫灾究竟带来了什么福音？

这一次，葡萄园主不必等待解决方案了，他们已经知道该怎么做——新栽一种对葡萄根瘤蚜有抵抗力的根茎。所以，尽管短期内损失惨重，长远看来却可以改善葡萄酒的品质。这是为什么？

加州葡萄种植业的早期，人们对什么地方适宜哪种葡萄缺乏经验，许多霞多丽葡萄种植在过于温暖的地方，赤霞珠则种植在过于寒冷的地方。

葡萄根瘤蚜肆虐后，栽种者获得了修正原先错误的机会。他们趁着重栽，为不同的葡萄品种选定了最适宜的气候和土壤，并选择不同品种的插条。然而，最大的变化是葡萄藤的栽种密度。传统上，大多数酒厂采用的栽种间距为每英亩 400 ~ 500 株。重栽后的间距往往超过每英亩 1000 株，很多葡萄园的栽种密度甚至超过每英亩 2000 株。

加州的白葡萄酒

2009 年美国出产的两种最佳餐酒是：
霞多丽
长相思 / 白芙美

消费者可以买到八百余种加州霞多丽葡萄酒。

加州种植的霞多丽葡萄比任何一个国家都多。

加州种植的白葡萄酒酿酒葡萄多达 24 种。

2007 年，Kistler 酒厂的 6 座葡萄园里出产了 6 种霞多丽葡萄酒。

索诺玛栽种的葡萄中有 1/3 是霞多丽。

加州主要的白葡萄品种有哪些？

加州最主要的白葡萄品种是霞多丽。这种原产于欧洲的绿皮葡萄被许多人认为是世界上最好的白葡萄品种，是众多勃艮第佳酿的原果，比如默尔索、夏布利、普里尼 - 蒙哈榭。它也是加州种植最为成功的白葡萄，由其酿成的酒个性卓越，口感上乘，通常在小橡木桶内陈贮，因而口味更繁复。霞多丽的产量相当低，价格很高。霞多丽酒款属于干酒，相比其他任何品种的美国白葡萄酒，受陈贮的影响最大，越陈越醇，其中的上品可以陈贮 5 年甚至更长时间。

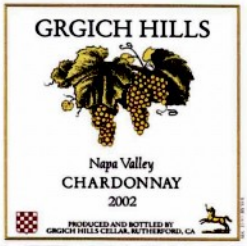
为什么某些霞多丽酒款如此昂贵？

除了以上提到的，最好的酒被陈贮在橡木桶内——有些超过 1 年。法国橡木桶的价格在过去 5 年内翻了 1 番，平均 800 美元一个。把橡木桶、葡萄和酒款销售前的时间成本核算在一起，就形成了葡萄酒的售价。现在，你应该理解为什么最好的加州霞多丽酒要卖到 25 美元一瓶了吧。

霞多丽酒款之间有什么差异？

这么说吧，市场上很多品牌各异的冰激凌成分都相似，但是 Ben & Jerry's 独一无二。葡萄酒也是如此，有许多因素值得考量，例如酒浆在木桶还是不锈钢桶内陈贮？如果是木桶，是哪种橡木？是否桶内发酵？酒浆是否经历过苹果酸乳酸发酵（Malolactic fermentation）？在桶中贮存时间有多长（这一点从某种程度上体现了不同酿酒师的风格）？葡萄产自哪里？

加州霞多丽的最主要产区是卡尼洛斯、纳帕、圣巴巴拉、索诺玛。

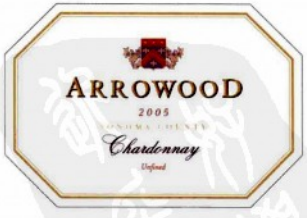


苹果酸乳酸发酵是二次发酵，它可以降低苹果酸尖刻的酸味，增加柔和的乳酸，从而造就风味更醇厚的葡萄酒。这种效果被很多品酒人称为“黄油酒香”。

笔者偏爱的霞多丽酒厂牌

Acacia	Landmark
Arrowood	Marcassin
Au Bon Climat	Martinelli
Beringer	Paul Hobbs
Cakebread	Peter Michael
Chalk Hill	Phelps
Château Montelena	Ramey
Château St. Jean	Robert Mondavi
Dutton Goldfield	Rudd Estate
Ferrari-Carano	Sbragia Family
Grgich Hills	Saintsbury
Kistler	Silverado
Kongsgaard	Talbott





加州历史上最大规模的收获是在 2005 年。

近年来加州霞多丽的最佳年份

卡尼洛斯：2002* 2003 2004* 2006 2007* 2008

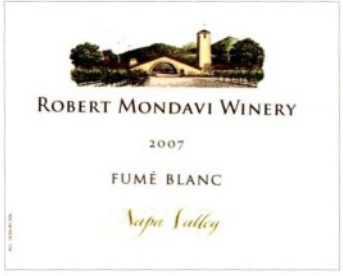
纳帕：2002* 2004 2005 2006 2007* 2008

索诺玛：2002** 2003 2004 ** 2005** 2006 2007* 2008

圣巴巴拉：2002* 2004 2005 2007* 2008

* 表示格外出众 ** 表示卓越

为什么长相思葡萄酒的酒标常常写成白芙美？罗伯特·蒙达维发现长相思葡萄酒鲜有人购买，于是把名字改成了白芙美。这样做完全是一种市场手段，瓶里的酒没变，结果销售真的有了起色。蒙达维决定不注册该商标，以便人人都可以使用（许多酒商都采用了这个名字）。



加州已经开始在品牌名称上做文章：Marilyn Merlot，Lewis Race Car Red，Mia's Playground 还有 Screw Kappa Napa，未来一定会出现更多新奇有趣的品牌。

加州还有哪些白葡萄品种？

长相思：有时酒标上标明白芙美，这是法国波尔多格拉夫地区用来酿造干白葡萄酒的一个品种。另外桑榭尔、普伊芙美（法国卢瓦河谷和新西兰）等著名白葡萄酒采用的也是这个品种。加州长相思酿成的白葡萄酒是世界佳酿之一，有时在橡木桶内陈贮，偶尔还和赛美蓉葡萄混合。

白诗南：卢瓦河谷种植最广泛的品种之一。在加州，这种葡萄酿出的酒酒体轻盈，十分诱人而柔和。白诗南酿成的白葡萄酒通常是干酒或微甜，是最适宜的开胃酒，简洁而富于水果气息。

维奥涅尔：法国罗纳河谷种植最广泛的品种之一，在温暖而阳光充沛的地方生长得最繁茂，是加州某些地方最适宜栽种的葡萄。所酿的白葡萄酒香气十分独特，既不像霞多丽那样丰满，又不像长相思那样清淡，是最好的餐酒之一。

笔者偏爱的长相思葡萄酒厂牌

- Mentanzas Creek
- Robert Mondavi
- Simi
- Silverado
- Ferrari-Carano
- Dry Creek
- Merry Edwards
- Brander
- Caymus
- Mason
- Phelps
- Chalk Hill
- Château St. Jean
- Kenwood
- Grey Stack

过去 25 年加州葡萄酒的发展

我们追溯至更早些时候，看看加州葡萄酒 40 年来的发展。20 世纪 60 年代是扩张和开发的 10 年；70 年代是成长的 10 年——从加州兴建的酒厂数量以及企业和从业人数来看，这一点尤为突出；80 年代和 90 年代是试验的年代，“试验”既体现在葡萄种植，也体现在酿造技术和市场策略等方面。

过去的 10 年，酿酒师们终于可以从容地提升葡萄酒的品质。如今，他们的产业已极具规模，酒款也极为精致，早已非加州酒业复兴初期所能比拟。他们有立即可以享用的新酿，也有待到我做祖父时可与孙辈共享的陈年好酒。质量标准大为提升，最好的酒厂也日益进步，对于消费者来说更重要的是：即使 20 美元以下的葡萄酒，口味较从前也大为改善。

有一个趋势值得关注，那就是近年来加州各酒厂开始向各自专长的葡萄品种和酒款风格发展。25 年前，我可能会跟你讨论加州哪一家酒厂最好。今天，我会问哪家酒厂或者哪个 AVA 产区的霞多丽最好？长相思的最佳产区又在哪里？

霞多丽稳居加州白葡萄的主流地位，长相思也有长足进步，其酒款更适合新酿新饮。尽管长相思还未享有霞多丽的地位，我却发现其酒款同大多数食物相佐得宜。不过，其他品种，如雷司令和白诗南并未获得同样的成功，销路不大好。一些酒厂种植了包括维奥涅尔和灰比诺在内的更多欧洲品种，建议继续关注。

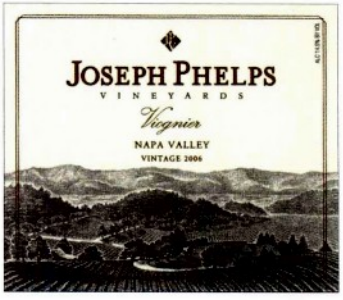
延伸阅读：

我推荐布鲁斯·卡斯和杰西丝·罗宾逊合著的《剑桥北美葡萄酒指南》、詹姆斯·哈利戴（James Halliday）的《加州葡萄酒地图》（*The Wine Atlas of California*）、马特·克拉姆的《理解加州和加州最新葡萄酒》（*Making Sense of California Wine and New California Wine*）、詹姆斯·劳贝（James Laube）的《加州葡萄酒》（*California Wine*）、保罗·卢卡奇（Paul Lukacs）的《美国佳酿：葡萄酒的复兴》（*American Vintage: The Rise of American Wine*）和鲍勃·汤普森（Bob Thompson）的《葡萄酒地图——加州及太平洋西北沿岸》（*The Wine Atlas of California and the Pacific Northwest*）。感兴趣的朋友不妨读一读詹姆斯·科纳韦（James Conaway）的《伊甸园另一边与纳帕河谷：一个关于美国伊甸园的故事》（*The Far Side of Eden and Napa: The Story of an American Eden*）。

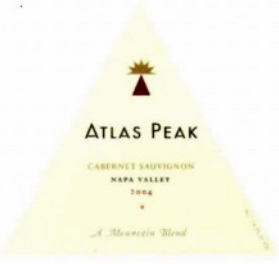
当然，还有笔者的《美国葡萄酒指南》（*American Wine Guide*）。

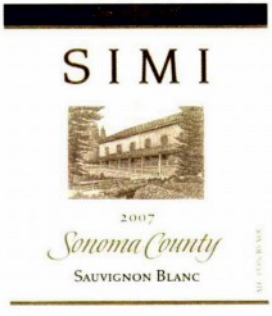
加州葡萄酒数十年来的发展

20 世纪 60～70 年代：大瓶装酒（酒标标注夏布利或勃艮第）；
20 世纪 80 年代：品种葡萄酒（霞多丽，赤霞珠）；
20 世纪 90 年代：品种产区的专门化（赤霞珠—纳帕，黑比诺—圣巴巴拉）；
21 世纪初：品种对应的葡萄园的专门化。









各大企业的知名品牌

以下是各大公司名下的知名酒厂和品牌：

Foster's Group/Foster's Wine Estates

Beringer Vineyards • Campanile • Cellar No.8 • Château St. Jean • Etude • Meridian • Souverain • St. Clement • Stag's Leap • Talomas • Taz Vineyard

WJ Deutsch & Sons, Ltd.

Atlas Peak • Buena Vista • Esser Vineyard • Gary Farrell • Geyser Peak Winery • Kunde

E&J Gallo

Andre • Ballatore • Barefoot Cellars • Carlo Rossi • Dancing Bull • Gallo Family Vineyards Twin Valley • Indigo Hills • Liberty Creek • Livingston Cellars • Peter Vella • Red Rock Winery • Redwood Creek • Tisdale Vineyards • Turning Leaf • Wild Vines • Wycliff Sparkling

Diageo

Beaulieu Vineyard • Blossom Hill • Sterling Vineyards

Brown-Forman

Bel Arbor Wines • Bonterra Vineyards • Fetzer Wines • Five Rivers Wines • Jekel Vineyards • Sonoma-Cutrer Wines

Constellation Wines, U.S.

Franciscan Oakville Estate • Mount Veeder • Robert Mondavi • Simi • Estancia • Columbia Winery • Woodbridge by Robert Mondavi • Clos du Bios • Black Box • Robert Mondavi Private Selection • Ravenswood • Blackstone • Toasted Head • Alice White • Arbor Mist • Cook's • Talus • Vendange • Rex Goliath • RH Pillips • Turner Road

The Wine Group

Franzia • Concannon • Corbett Canyon • Fish Eye • Foxhorn • Austin Vale • Glen Ellen • Mogen David • Tribuno • Almaden • Inglenook Winery • Paul Masson Winery • Pinot Evil • Herding Cats • Big House • Cardinal Zin • Tempra Tantrum

E&J Gallo,Constellation Wines 和 The Wine Group 共占加州葡萄酒销售额的 60%。

资料来源：《葡萄酒与葡萄藤》杂志

美食配佳酿

玛格利特·比弗（Margrit Biever）和罗伯特·蒙达维：牡蛎、龙虾、大鱼佐黄油沙司和野鸡肉沙拉加食用菌都可搭配霞多丽。白肉，尤其是鱼肉菜肴以及嫩煎鱼、明火烤鱼等不是太油腻的鱼适合与长相思相佐。

干溪谷的大卫·斯戴尔：新鲜的水煮邓杰内斯大海蟹（新奥尔良煮法）配涂有黄油的法国酸面团面包和霞多丽是绝配。“我喜欢新鲜三文鱼搭配长相思，怎么做都无妨。个人最偏爱的是将一大块三文鱼排或一条整鱼裹上锡纸烧烤。将鱼、洋葱片、柠檬片和大量的新鲜小茴香、盐、胡椒放在铝箔上裹好，在烧烤台上烹熟即可。然后将鱼放入烤箱里保温，最后从锡纸内挤出汁水再加点无糖酸奶，就可以享用了。”

Stag's Leap 酒庄的瓦伦·维纳斯基：酸橘汁腌鱼、贝类、三文鱼佐蛋黄奶油酸辣酱都可以搭配霞多丽。

珍妮特·特福丝（Janet Trefethen）：酸味沙司烧烤整条三文鱼适合霞多丽。嫩煎扇贝配新鲜蔬菜适合雷司令。

里查德·艾尔伍德（Richard Arrowood）：索诺玛海岸的邓杰内斯大海蟹蘸黄油茴香酱和霞多丽最般配。

Château Montelena Winery 的博·巴瑞特（Bo Barrett）：用橄榄油、柠檬叶和柠檬片烤熟的三文鱼、鳟鱼或鲍鱼，是搭配霞多丽的首选。

杰克·卡布瑞（Jack Cakebread）：“搭配我的 Cakebread Cellars Napa Valley 霞多丽要用意大利烤面包片和野生蘑菇、韭葱加填料鸡胸肉、大比目鱼加焦烤菊苣和鸡油菌。”

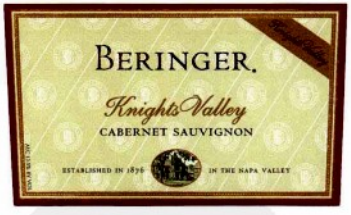
Beringer 葡萄园的埃德·斯布拉贾（Ed Sbragia）：可以用涂黄油的美味龙虾和三文鱼搭配霞多丽。

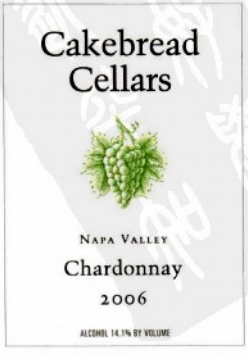
美国的葡萄酒出口额已从 1989 年的 9800 万美元，增长到 2008 年的 10 亿美元。最大的出口市场是：

1. 英国
2. 加拿大
3. 日本
4. 意大利
5. 德国

“水晶球”预言

今后 10 年应关注中国、印度和俄罗斯，这些国家将会成为美国葡萄酒的进口大国。





品酒：加州的白葡萄酒

第一章品酒部分我们介绍了法国的白葡萄酒，在第二章里，我们继续了解同样风格的葡萄酒，来尝尝美国白葡萄酒吧。

酒款

1. Dr. Konstantin Frank 雷司令干白　2007 年（纽约州，芬格湖群）
2. Dry Creek 白芙美　2007 年（索诺玛）
3. Mason 长相思　2007 年（纳帕河谷）
4. Hawk Crest 霞多丽　2007 年（加州）　**性价比最佳**
5. 盲品
6. 盲品
7. Château St. Jean 霞多丽　2007 年（索诺玛）　**性价比最佳**
8. Au Bon Climat 霞多丽　2007 年（圣巴巴拉）
9. Talbott Sleepy Hollow Vineyard 霞多丽　2005 年（蒙特雷）
10. Ramey Hudson Vineyard 霞多丽　2005 年（卡尼洛斯）
11. Château Montelena　2001 年（纳帕河谷）

品尝环节分为 6 个部分。



雷司令（1 款酒，单独品尝）

第 1 款酒：Dr. Konstantin Frank 雷司令干白　2007 年（纽约州，芬格湖群）

第一章我们品尝的是来自阿尔萨斯的雷司令，现在我们尝尝自纽约州芬格湖群的雷司令。尽管主要品尝的是“加州的白葡萄酒”，我却认为美国最好的雷司令酒产自纽约州的芬格湖群地区和华盛顿州。

我期待第 1 款酒能激发味觉，使你馋涎欲滴，Dr. Konstantin Frank 雷司令最适合不过。这款酒没有经过橡木桶贮藏，略带剩余糖分（1.4%），这恰恰与雷司令酒脆冽的果酸相平衡。酒精浓度较低（12%），因而不会遮盖其他味觉成分，保持了宜人的清香。

零售价：20 美元

适宜立即饮用。

另外推荐的相同风格雷司令酒厂牌有：纽约州的 Hermann Weimer 和 Fox Run，以及华盛顿州的 Château Ste. Michelle Eroica。

长相思（两款酒，共同品尝）

我们在第一章品尝过两款来自卢瓦河谷的酒，第二章我们品尝索诺玛和纳帕的两款长相思葡萄酒，目的是体会同一品种的不同风格。

在加州，长相思是品质仅次于霞多丽的白葡萄品种。大多数霞多丽酒不经过橡木贮藏，风格清淡，保留了明显的酸味。对我个人而言，相较于大多数霞多丽，长相思更适合与各种食物搭配。事实上，我外出就餐时通常选长相思配头道菜，而非霞多丽，不仅因为它风格更清淡，还因为价格低廉得多。

以下两款酒来自不同的 AVA 产区：一款来自索诺玛，另一款来自纳帕河谷——都由 100% 长相思葡萄酿成，都是海鲜类开胃菜的绝好搭档。

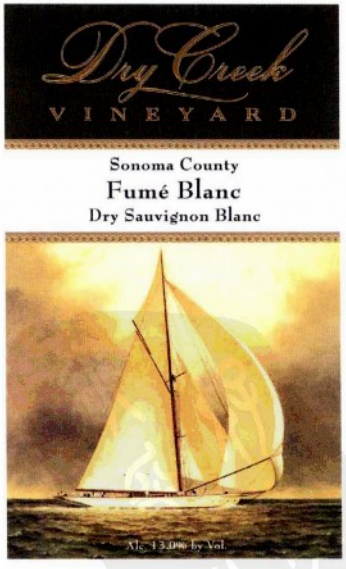
第 2 款酒：Dry Creek 白芙美　2007 年（索诺玛）

大卫·斯戴尔是 Dry Creek 的创始人，也是索诺玛县的酒界先驱，尤以开发长相思葡萄而闻名。Dry Creek 长相思葡萄所在的 AVA 产区是索诺玛县，也就是说该县境内任何地方出产的葡萄都属于这个产区。该县较为凉爽的气候形成了较低的酒精浓度（相对于下一款酒而言）。这款酒具有长相思独特的香气，并略带刺激的葡萄酸味。

零售价：14 美元

适宜立即饮用。

另外推荐的相同风格长相思酒厂牌有：Simi，Ferrari-Carano，Mantanzas Creek，Chalk Hill 和 Château St. Jean。



这个品种的葡萄酒酒标要求注明葡萄品种“长相思”或者标注“白芙美”。Dry Creek 的酒标上两者皆有。

第 3 款酒：Mason 长相思　2007 年（纳帕河谷）

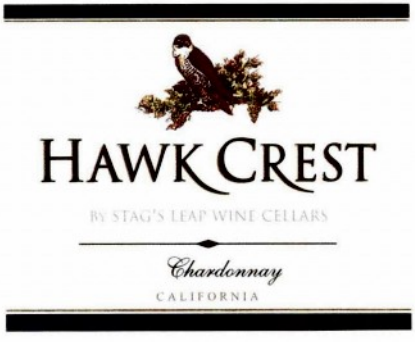
气候温暖的纳帕河谷是上帝赐给葡萄酒爱好者的礼物，那里有世界级的赤霞珠和美乐葡萄酒。我本没有必要在这个地区选一款长相思酒，因为长相思通常在气候凉爽的地区更为繁盛，但是兰迪·梅森（Randy Mason）酿造的长相思是加州最好的。你会立即感受到果味和酸味的卓越平衡感，并且品尝到矿物的气息。

零售价：18 美元

适宜立即饮用。

另外推荐的相同风格长相思酒厂牌有：Robert Mondavi、Silverado、Phelps 和 Caymus。

到目前为止，我们品尝了 1 款雷司令和两款长相思，接下来的 8 款酒均由霞多丽葡萄酿成。第 4 款与上一章的法国马孔内霞多丽相对应，是清淡平易的霞多丽酒。



尽管理解 AVA 产区很重要，我还是建议你买酒时首先考量生产商的信誉。在这个例子里，Stag's Leap 酒庄就具有生产优质葡萄酒的声誉和历史。

霞多丽（1 款酒，单独品尝）

第 4 款酒：Hawk Crest 霞多丽　2007 年（加州）

观察酒标可以得知产地，酒标指示该酒款来自加州，也就是说，它的酿酒原果可以来自加州任何一个地方。这款霞多丽的原果来自气候凉爽的圣塔露西亚高地（Santa Lucia Highlands），并与产自蒙特雷的葡萄混合。风格模仿了法国马孔内地区的同类酒，尽管经历了部分桶内发酵，橡木气息却未曾遮盖果味。另外，它还经过伴随残渣的橡木陈贮和部分苹果酸乳酸发酵。

零售价：12 美元　**性价比最佳**

适宜立即饮用。

另外推荐的相同风格霞多丽酒厂牌有：Benziger、Estancia、Meridian、Rutherford Ranch 和 Napa Ridge。

盲品（两款酒，共同品尝）

这是本书第一次重要的盲品（第 5 款和第 6 款酒）。我一直觉得在品酒过程中，看一眼酒标就能学到的东西抵得上多年的品鉴经验。这次，我提供的全部信息仅仅是两款酒都由 100% 霞多丽酿成。挑战自我很重要，可以检测你的品酒能力和味觉极限。如果你和朋友一起品酒，应当预先倒酒，隐藏酒标。品酒的过程依鉴色、摇酒、嗅酒，品味渐进，你可以做好记录并同朋友们讨论。

不幸的是，我不能揭晓谜底，因为我的学生手里也有这本书（绝不能让他们看到）。正如其他盲品一样，这次练习将帮助你提高对葡萄酒的判断力。盲品也应该从清淡至浓烈循序渐进。

以下是几组实例，你可以在家中自己尝试：

例 1：未经橡木贮藏的加州霞多丽 VS. 经橡木陈贮的加州霞多丽；

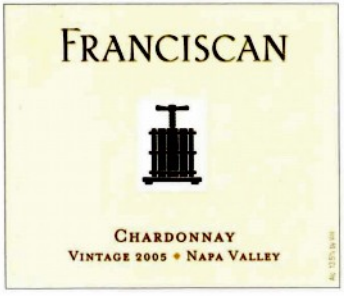
例 2：索诺玛霞多丽 VS. 纳帕河谷霞多丽；

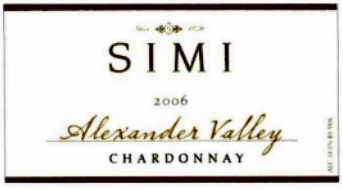
例 3：勃艮第白葡萄酒 VS. 纳帕河谷或索诺玛霞多丽；

例 4：纽约州霞多丽 VS. 加州霞多丽；

例 5：澳大利亚霞多丽 VS. 加州霞多丽。

为了公平起见，两种酒的品质必须相当，年份一致（相差不超过 1 年），价位也应该不相上下。





深入对比 4 款 AVA 产区霞多丽酒（4 款酒，共同品尝）

以下 4 款酒都是霞多丽，产自加州 4 个不同产区。在过去的 30 年里，葡萄栽种者已经将最佳的土壤和气候条件留给了最适合的葡萄品种。对于加州的霞多丽来说，适宜的栽种地是索诺玛、蒙特雷、圣巴巴拉，以及跨越纳帕河谷和索诺玛的卡尼洛斯地区。

正如第一章里的勃艮第白葡萄酒，现在请将 4 款霞多丽一起斟满。酒斟好后，起身观察每一款酒的颜色。开始品尝之前，用 5 分钟记录 4 款酒在颜色和嗅觉上的差别，并确认你偏爱的一款。

要注意第 7 款和第 8 款，它们应当产自同一年份或相差不到一年。

Château St. Jean 和 Au Bon Climat 霞多丽在风格上有明显差异。多年来，酒评家们常说“所有加州霞多丽的味道都一样”，你亲自品尝过这几款霞多丽酒之后，就会知道这句评语站不住脚。

苹果酸乳酸发酵是酒浆经历的二次发酵。这种发酵将尖刻的苹果酸转化为柔和的乳酸，可使酒浆口味更丰富、酸度更低。我常常问学生嗅感如何，学习霞多丽的时候我听到的描述多为“像奶油一般”（乳酸的嗅感），这就是苹果酸乳酸发酵的鲜明个性。

第 7 款酒：Château St. Jean 霞多丽　2007 年（索诺玛）

Château St. Jean 是我最爱的加州酒厂之一。早在 20 世纪 70 年代初，这家酒厂就开始生产风格统一的顶级葡萄酒，价位十分合理。早期以白葡萄酒闻名，现在依然生产优质的长相思和霞多丽。另外还有 Cinq Cépages，这是加州最好的混合型红葡萄酒之一，经历过 5 个月的橡木带渣陈贮和 9 个月的苹果酸乳酸发酵。

本款酒气质优雅，适合大众口味，酒体适中，橡木和果味平衡感极佳，带有游离的酸味——这是我心目中性价比最佳的加州霞多丽。酿酒师玛葛·范斯塔伦（Margo Van Staaveren）自 1979 年以来一直坐镇 Château St. Jean，她熟知如何酿出各个价位的优异葡萄酒。

零售价：14 美元 **性价比最佳**

适宜立即饮用。

另外推荐的相同风格霞多丽酒厂牌有：Gallo of Sonoma，Buena Vista，Sonoma-Cutrer（俄罗斯河谷）和 Kendall Jackson Vintner's Reserve。

第 8 款酒：Au Bon Climat 霞多丽　2007 年（圣巴巴拉）

2007 年 Au Bon Climat 庆祝了自己的 25 周年纪念日，它的主人是著名酿酒师吉姆·克兰丹农（Jim Clendenen），也是圣巴巴拉的酒界先驱。他一贯擅长酿造个性鲜明的葡萄酒，接近勃艮第风格，酿酒原果则来自特定葡萄园最优质的霞多丽。这款 2007 年霞多丽来自加州最好的葡萄园之一 The Bien Nacido Vineyard。此酒在法国小橡木桶中发酵，另外经过 7 个月的带渣陈贮，再在桶内放置 1 年，不过滤直接装瓶。Au Bon Climat 酒体丰满醇厚，有乳脂感，层次丰富。

零售价：25 美元

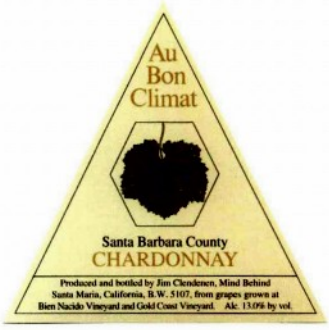
可立即饮用，也可陈贮。

另外推荐的生产同样风格霞多丽的厂牌有：Sanford 和 Babcock。

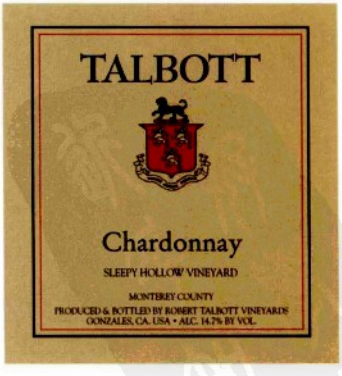
以下两款霞多丽都产自 2005 年，来自不同的葡萄园。

第 9 款酒：Talbott Steepy Hollow Vineyowd 霞多丽　2005 年（蒙特雷）

Tolbott 是蒙特雷最好的酒厂之一，2007 年是它创立的第 25 个年头。罗伯特·塔尔博特（Robert Talbott）是蒙特雷酿造高品质葡萄酒的先驱之一。Sleepy Hollow 葡萄园所在的 AVA 产区是圣塔露西亚高地。所有勃艮第风格葡萄酒的葡萄都来自 Sleepy Hollow 最古老的种植区域。这款成熟浓郁的葡萄酒经过 100% 桶内发酵，带渣陈贮达 1 年之久，橡木的烟熏味与葡萄的成熟气息完美融合。前两款酒同本款酒的最大差别在于酒精浓度，本款酒精浓度高达 14.7%，比前两款高出近 1 度，密度和重量都大为增加。



同酿酒师讨论“过滤还是不过滤”，一定会引发一场争论，至今这依然是个有争议的话题。过滤即去除酒浆内固体物质的过程。过滤后，酒内任何导致不稳定的物质都被去除，而许多酿酒师认为过滤后的酒浆会失去葡萄特色，变化多样的口感也会受损。未过滤的酒，尤其是经过陈贮后，会泛起沉淀物，红白葡萄酒皆是如此。



Sur lie，意为带渣，是个法文术语，意思是葡萄酒保留沉淀物进行陈贮，这些固体物质包括酵母屑、葡萄皮、葡萄籽。

零售价：40 美元

建议继续陈贮。

另外推荐的相同风格霞多丽酒厂牌有：Mer Soleil，Chalone，Morgan 和 Calera。

第 10 款酒：Ramey Hudson Vineyard 霞多丽　2005 年（卡尼洛斯）

大卫·莱梅（David Ramey）多年来一直是加州顶级的酿酒师，我热衷于品尝他早年的作品，那时他是 Chalk Hill 和 Dominus 酒厂的酿酒师。过去很多年里，与大卫关系密切的两座卡尼洛斯葡萄园是 Hyde 和 Hudson，它们都在卡尼洛斯地区，此地在加州北部沿海各县里气候最凉爽，非常适合霞多丽生长。

这款来自 Hudson 葡萄园的酒，彰显了一种酒体丰厚的霞多丽风味——2005 年的 Hudson 葡萄园葡萄整串碾压，采用本地酵母，在法国勃艮第小桶（7 成新桶）中发酵。该款霞多丽的酒精浓度为 14.8%，格调大气，适合多年陈贮，愈陈愈醇。和前面 3 款一样，它也是带渣陈贮，历时 21 个月，装瓶时未经过滤。

零售价：55 美元

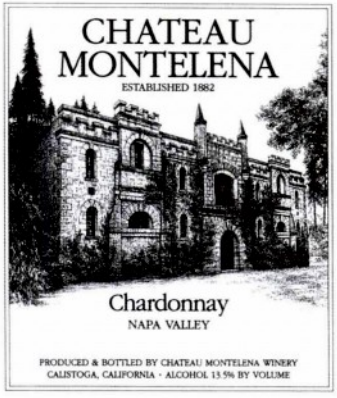
建议继续陈贮。

另外推荐的相同风格霞多丽酒厂牌有：Kistler Vineyards Hudson Vineyard，Kistler Vineyards Hyde Vineyard 和 Williams Selyem Allen Vineyard。

品尝 1 款陈年加州霞多丽（1 款酒，单独品尝）

我最常被问到的一个问题就是某款酒是否可以陈贮，我们最后品尝的酒已陈贮 9 年。了解加州霞多丽的贮藏效果极其重要，本款酒将向你展示陈贮对葡萄酒产生的影响。

第 11 款酒：Château Montelena　2001 年（纳帕河谷）



这座酒厂初建于 1882 年，1972 年由巴雷特（Barret）家族恢复——正是我开始葡萄酒事业的时候。可以说我是与这座酒厂共同成长的，因此我对它倾注了个人感情。Château Montelena 1976 年成为加州最著名的酒厂之一，其 1973 年的霞多丽酒在一次加州霞多丽和勃艮第白葡萄酒品鉴会中脱颖而出，这一颠覆性的结果令人震惊——简直具有革命性，以致一本关于这次品鉴会的书《巴黎评判》（*Judgment in Paris*）最近被拍成电影《酒业风云》（*Bottle Shock*）。当时的酿酒师名叫迈克·哥格（Mike Grgich），现在他在自己的酒厂 Grgich Hills 潜心酿造精品葡萄酒。

本款霞多丽具有教科书般的经典风格，体现了酒评家对上等霞多丽的一切褒语：果味均衡而悠长，余韵带着清新的独特酸味。经过 9 年陈贮，单宁酸十分醇香，酒体柔美，水果风味成为主流，而其中依然有足够的酸味使之再陈贮 5 年。

本款霞多丽与你先前品尝的其他霞多丽最大的差别在于，它未经苹果酸乳酸发酵，是一款勃艮第风格葡萄酒，酸度和果味的结合恰到好处，格调优雅。另外，它带着酵母在橡木桶中陈贮，历时 8 个月。

零售价：90 美元

可立即饮用，也可继续陈贮。

试着找一款有些年头（至少 5 年）的霞多丽，才能慢慢领悟此类酒的陈贮效果。

测试题

	参考页
1．美国人消费的本国葡萄酒比例是多少？	60
2．美国大约有多少家酒厂？	60
3．美国多少个州拥有酒厂？	60
4．美国本土品种的酿酒葡萄叫什么？	61
5．葡萄根瘤蚜病虫害第一次侵害加州葡萄园是在什么时候？	62
6．禁酒令从哪一年开始实施？	63
7．禁酒令在哪一年废止？	63
8．解释美国的葡萄栽种区（AVA）的含义。	65
9．美国大约有多少个 AVA 产区？	65
10．如果酒标上印有 AVA 产区名称，必须有多少葡萄来自该产区？	65
11．列举美国葡萄酒产量前 5 名的州。	67
12．列举葡萄酒消费量前 7 名的州。	67

13. 华盛顿州主要的葡萄品种有哪些? 69

14. 华盛顿州出产的红葡萄酒多，还是白葡萄酒多? 69

15. 俄勒冈州有多少个 AVA 产区? 70

16. 俄勒冈州种植最多的葡萄品种是什么? 70

17. 列举纽约州 3 个最重要的葡萄酒产区。 72

18. 纽约州生长着哪些美国本土品种的葡萄? 73

19. 加州主要的葡萄产区有哪些? 75

20. 纳帕种植最多的葡萄品种是什么? 76

21. 索诺玛种植最多的葡萄品种是什么? 77

22. 如果加州葡萄酒酒标上标明了产区名称，必须有多少葡萄来自该产区? 83

23. 加州最重要的白葡萄酒酿酒葡萄是什么? 86

24. 列举加州另外 3 种主要的白葡萄酒酿酒葡萄。 88

25. 长相思和白芙美之间有什么关系? 88





第三章

德国的白葡萄酒

德国的葡萄品种・德国葡萄酒的风格・特级优质酒的等级・

理解德国酒标・发展趋势

关于德国葡萄酒

过去 10 年，德国的葡萄种植面积增加了 10%。

法国的葡萄产量为德国的 10 倍。

在德国，10 万名葡萄种植者经营着 27 万英亩葡萄园，这意味着平均每位种植者掌管 2.7 英亩。

在介绍德国白葡萄酒之前，先告诉我你是否已熟记 7 个夏布利顶级酒庄，32 个黄金坡顶级酒庄，以及 391 座纳帕河谷葡萄园？我希望你已经记熟了，以此为基础，才能进一步熟记德国的一千四百多个村庄和两千六百多座葡萄园。应当不成问题吧，对吗，四千多个名词算得了什么呢？

如果想研究 1971 年以前的德国葡萄酒，你需要记忆的词条高达 3 万条。那时，形形色色的人拥有不计其数的小块土地，涉及的名词也花样繁多。



为了删繁就简，德国政府采取措施并于 1971 年通过了一项法规，规定每座葡萄园的规模不得小于 12.5 英亩。此后，葡萄园大为减少，葡萄园主的数量却增加了。

德国葡萄酒产量占全世界的 2% ~ 3%，啤酒才是德国人的主流饮品。德国出产哪种葡萄酒大大取决于气候因素，为什么？让我们从地理学的角度看看德国的产区，在所有适合种植葡萄的国家中德国位于最北部，80% 的高品质葡萄园位于山坡，机械化采摘无从谈起。

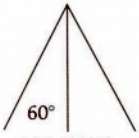
下图为德国的地形构成及其比例。



20% 缓坡地



14% 山坡地



66% 陡坡地

德国主要的葡萄品种

雷司令：这是在德国种植最为广泛、品质最好的一个葡萄品种。如果你在酒标上没有看到“雷司令”字样，那说明其中很可能没有或者仅有极少量雷司令葡萄。记住，如果酒标上注明葡萄品种，那么其中至少应含有 85% 的该种葡萄，这是德国的法规。德国种植的葡萄中有 21% 是雷司令。

穆勒图格（Müller-Thurgau）：它是两个葡萄品种——雷司令与夏瑟拉（Chasselas）的杂交，占德国葡萄的 13.5%。

西万尼（Silvaner）：这个品种在德国葡萄中占 5%。

德国有多冷？

如果你查看世界地图，不妨将手指放在德国境内，然后沿着北纬 50 度一直向西移到北美洲，你的手指将落在加拿大的纽芬兰岛上。

一台机械采摘机可以完成 60 人的工作。

德国也产红葡萄酒，但仅占总产量的 15%，红葡萄在德国的气候里生长得不如白葡萄。

对于德国的葡萄酒，“85”是一个值得牢记的重要数字：

- 85% 的德国葡萄酒为白葡萄酒；
- 如果酒标上标有葡萄品种，比如雷司令，则该酒至少应含有 85% 的雷司令葡萄；
- 如果一款德国葡萄酒的酒标上注明出产年份，则 85% 的葡萄必须是该年所产。德国的顶级葡萄酒会使用 100% 单一品种并在酒标上注明出产年份。

德国的葡萄品种

雷司令：21%
穆勒图格：13.5%
西万尼：5%

德国是雷司令的国度

德国拥有超过 50000 英亩的雷司令葡萄园，远远超过其他国家。澳大利亚紧随其后，有 10000 英亩，法国有 8000 英亩。
德国种植雷司令的历史可以追溯至 1435 年。

德国的其他 9 个产区为：
阿尔 (Ahr)
巴登 (Baden)
弗兰肯 (Franken)
黑森山区 (Hessische Bergstrasse)
米特海恩 (Mittelrhein)
纳赫 (Nahe)
萨勒－翁施特鲁特 (Saale-Unstrut)
萨克森 (Sachsen)
伍腾堡 (Württemberg)

80% 的摩泽尔酒采用雷司令葡萄做原果，雷司令葡萄在莱茵高酿酒葡萄中占 82%。

莱茵黑森、莱茵高和普法尔茨 3 个产区同属莱茵河流域，又称“莱茵”。

——编者注

德国主要的葡萄酒产区有哪些？

德国有 13 个葡萄酒产区，是否需要将其全部牢记在心？完全不必。熟悉 4 个产区就足够，何必自寻烦恼记 13 个？

我特别强调这几个产区，原因之一就是，在市面上德国其他各产区的葡萄酒极为罕见。另一个原因是，它们出产的酒款的确是德国的极品葡萄酒，这 4 个产区是：

莱茵高 (Rheingau)

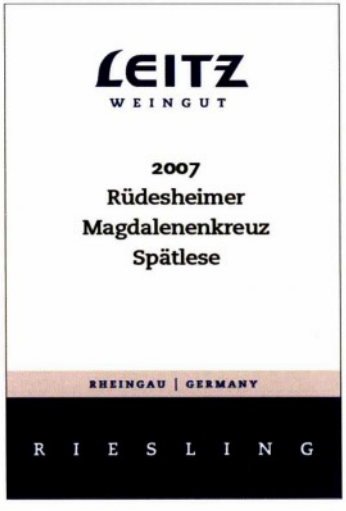
莱茵黑森 (Rheinhessen)

普法尔茨（Pfalz）

1992 年以前名为莱茵普法尔茨（Rheinpfalz）

摩泽尔

2007 年以前名为摩泽尔－萨尔－卢汶（Mosel-Saar-Ruwer）





德国葡萄酒有哪些风格？

简单地说，德国风格是酸甜平衡，且酒精浓度低。请记住下面的公式：

糖 + 酵母 = 酒精 + 二氧化碳（CO_2）

德国葡萄酒酒精浓度往往是8%～10%，相比之下法国葡萄酒酒精浓度较高，为11%～13%。

糖分从何而来？当然是阳光！如果赶上好年景，而你的葡萄园又恰好位于朝南的山坡，日照充足自不待言，由此产生的适量糖分必能造就美酒。在许多年份里，酿酒人未必能如此幸运，催熟葡萄的阳光不够丰沛，结果酸度升高而酒精浓度降低。为了弥补这种先天不足，有些酿酒人在发酵前向葡萄汁里添加糖分，以提高酒精浓度。前面曾提到过，这种技术称为“加糖”。



德国葡萄酒有3种风格：

干而不甜（Trocken）

半干微甜（Halbtrocken）

甜（Fruity）

德国葡萄酒按成熟度如何分类？

1971年的立法使德国的葡萄酒分为两大类：日常餐酒和优质酒。

日常餐酒（Tafelwein）：从德文字面意思即知此类别属于餐酒。它是德国葡萄酒里的最低等级，一般不标明葡萄园的名字。

优质酒（Qualitätswein）：同样，字面上看得出它有“高品质”的意思，这一类别下还有两类：

· 法定产区优质酒（Qualitätswein bestimmter Anbaugebiete）：QbA意味着酒款产自13个法定产区。

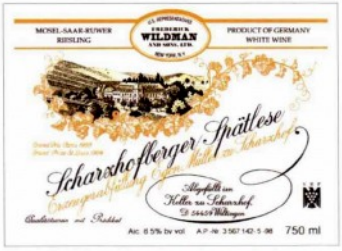
· 特级优质酒（Prädikatswein）：这个类别的葡萄酒品质出众，绝对是好酒，不允许采用加糖技术。

2007年，“特级优质酒”（Prädikatswein）一词取代了原来的“优质精品酒”（Qualitätswein mit Prädikat）。

特级优质酒下面包括 6 个等级，这里根据品质、价格、采摘时的成熟度，由低至高列出：

珍藏（Kabinett）：轻盈、半干，通常用成熟葡萄酿造。价位：15~25 美元。

晚摘（Spätlese）：我们来分析一下这个德语单词——Spät 是“晚”的意思，而“lese”意为“采摘”，合在一起就是“晚摘”，恰好透露了这款酒体均匀的葡萄酒的原料——正常收获季节过后采摘的葡萄。额外的日照会使酒的质感更饱满，更浓醇可口。价位：20~35 美元。



精选（Auslese）：字面意思是“精摘”，也就是说，酿酒原果是从特定的葡萄串上采下来的，适宜酿造酒体丰满的酒。如果你在自己的菜园里种了番茄，恐怕做法如出一辙——选择格外成熟的一批，而把其他的继续留在植株上。价位：25~50 美元。

颗粒精选（Beerenauslese）：将这个词分解开来，Beeren 意为“浆果”，中间的 aus 有“遴选”的意思，lese 即“采摘”。其实很简单（不要被长串的字母吓倒），这些葡萄是被逐颗采摘下来的。精挑细选是为了酿造浓甜肥腴的甜酒，德国正是因出产这种酒而享有盛名。颗粒精选每 10 年只出产 2~3 次，因而一瓶优质的颗粒精选售价高达 250 美元并不稀奇。



50 年前，绝大多数德国葡萄酒是干酒，而且很酸。当时，即便最好的餐厅都会为顾客奉上一勺佐酒白糖，以中和酸度。

贵腐（Trockenbeerenauslese）：这个词是在上面的 Beerenauslese 之前加了 Trocken，顾名思义，这类酒使用的原果是“干葡萄”（Trocken 的本意是“干”——注意！这里的“干”是相对于“湿”的干，而非葡萄酒术语中相对于“甜”的“干”），风味如葡萄干。这些“萎缩的”葡萄能够酿造出最馥郁、最甜润，口感如蜂蜜的酒——也是价位最高的一档酒。

冰酒（Eiswein）：这是一类极为罕见的甜酒，浓度高，用留在架上的冰冻葡萄酿造——尚未化冻时就经过碾压。根据德国 1971 年的法规，这类酒的酿酒葡萄必须足够成熟，至少达到颗粒精选对原果的要求。

关于发酵前的葡萄汁

人们对于德国葡萄酒存在一种普遍的误解，认为发酵过程结束，残余的糖分自然会使酒变甜。事实恰好相反，有些酒发酵后是不甜的。许多德国酒厂会保留一定比例的葡萄汁，这种葡萄汁的原果与酒款一样，来自同一座葡萄园的同一品种，保留自然糖分的葡萄汁被注入发酵后的酒浆，人为控制甜度。最讲究的酿造者不会采用这种“酵前葡萄汁工艺”，他们会通过中止发酵达到同样的效果。

如果天气条件好，葡萄留在植株上的时间愈长，甜味就愈重。然而，酿酒者如果采取晚摘策略，就需要承担风险，因为坏天气可能随时毁掉所有果实。

除了价格，100 美元的颗粒精选葡萄酒与 200 美元的有什么不同？

最主要的区别是葡萄。100 美元的颗粒精选葡萄酒多半使用穆勒图格葡萄或西万尼葡萄，而 200 美元的则采用雷司令葡萄。另外，酒款的产区也会在一定程度上决定其品质。传统上，最好的颗粒精选和贵腐葡萄酒往往产自莱茵或摩泽尔。

以下条件可以使酒款的品质更为出色：

- 酒款的产量低；
- 原果来自上等葡萄园；
- 酒款出自卓越的酿酒师之手；
- 葡萄成长时的气候条件适宜，或酒款的出产年份好。

今天，包括颗粒精选和贵腐在内的大多数德国葡萄酒都在春季或初夏装瓶。许多酒都不经过木桶或酒罐陈贮，因为研究发现陈贮太久会破坏果味。

第一款贵腐葡萄酒 1921 年产自摩泽尔。

第一款晚摘葡萄酒

故事发生在约翰尼斯贝格山上的弗尔达修道院，后来成为约翰尼斯贝格宫（Schloss Johannisberg）的一座葡萄园，那时僧侣没有修道院院长的允许，不能擅自采摘葡萄。1775 年的收获季节，修道院院长去参加一个宗教会议，而那一年的葡萄刚好成熟得早，留在架上的一些果实已经开始腐烂。僧侣们坐立不安，遣人骑快马去请示院长批准。信使回来时，众僧侣以为果实已经全部浪费了，不过他们还是把葡萄采摘下来酿成酒。令他们吃惊的是：葡萄酒的口味相当好，甚至胜于以往。这就是第一款晚摘葡萄酒的源起。



笔者最喜爱的德国葡萄酒厂牌

Fritz Haag	摩泽尔
Egon Müller	摩泽尔
J.J. Prum	摩泽尔
Joh.Jos. Christoffel Erben	摩泽尔
Dr. Loosen	摩泽尔
Kesselstatt	摩泽尔
S.A. Prum	摩泽尔
Selbach-Oster	摩泽尔
Dr. H. Thanisch	摩泽尔
C. von Schubert	摩泽尔
Friedrich-Wilhelm-Gymnasium	摩泽尔
Dr. Pauly-Bergweiler	摩泽尔
Strub	莱茵黑森
Keller	莱茵黑森
Josef Leitz	莱茵高
Kessler	莱茵高
Schloss Johannisberg	莱茵高
Schloss Vollrads	莱茵高
Robert Weil	莱茵高
Dr. Bürklin Wolf	普法尔茨
Muller-Catoir	普法尔茨
Lingenfelder	普法尔茨
Basserman-Jordan	普法尔茨
Dr. Deinhard	普法尔茨
Darting	普法尔茨



有一个快速分辨莱因酒和摩泽尔酒的办法，就是观察酒瓶。莱茵酒通常使用棕色瓶，摩泽尔酒则为绿色瓶。

在餐厅或者零售店应该如何选择德国葡萄酒？

首先，是确定这款酒产自四大产区之一。这四大产区是摩泽尔、莱茵黑森，莱茵高以及普法尔茨。在我看来，它们是德国极品葡萄酒的主要产区。

其次，确认该酒所用葡萄是否为雷司令。任何人一旦喜欢上德国葡萄酒并有所研究，一定能体会到雷司令彰显的最佳口感。酒标上的雷司令字样就是品质的保证。

另外，还要留意年份。弄清楚酒款在哪一年出产，这一点对于选择德国葡萄酒尤为关键。

最后也是最要紧的一点，就是要选择有声誉的葡萄园和厂牌。

莱茵与摩泽尔的葡萄酒有什么差别？

总体上讲，莱茵酒的酒体比摩泽尔酒更厚重，摩泽尔酒比莱茵酒酸度更高而酒精浓度相对低一些。摩泽尔酒更多地呈现秋季水果的风味，比如苹果、秋梨、木梨的味道，而莱茵酒则常常富于夏季水果的口味，比如杏、蜜桃、油桃。

以下为重要的产酒村庄：

摩泽尔：Erden, Piesport, Bernkastel, Graach, Ürzig, Brauneberg, Wehlen

莱茵高：Eltville, Erbach, Rüdesheim, Rauenthal, Hochheim, Johannisberg

莱茵黑森：Oppenheim, Nackenheim, Nierstein

普法尔茨：Deidesheim, Forst, Wachenheim, Ruppertsberg, Dürkheimer





解读德国酒标

德国酒标里包含着大量的信息。例如上面这个酒标：

Joh. Jos. Christoffel Erben 是生产商的名字。

Mosel 是葡萄酒产区的名称，即摩泽尔。请注意，这是前面讲过的四大产区之一。

2001 是葡萄的采摘年份。

Ürzig 是村庄的名称，Würzgarten 是葡萄园的名称。德国人会在地名后面加上“er”的后缀，变成“Ürziger”，意思就好像某个来自纽约的人被称之纽约客（New Yorker）一样。

Riesling 是葡萄品种，即雷司令。这款酒的原果里必须含有至少 85% 的雷司令。

Auslese 表示成熟度，即前文提到的“精选”，在这里表示植株上熟得恰到好处的葡萄。

Qualitätswein mit Prädikat 表示葡萄酒的质量等级，即前文提到的优质精品酒。

A.P. Nr. 2 602 041 008 02 是官方认证号，它证明该酒已经过品酒专家组鉴定，并符合政府制定的严格质量标准。

Gutsabfüllung 的意思相当于“园内罐装”。

究竟是谁的葡萄园？

Piesporter Goldtröpfchen 酒庄有 350 个园主；
Wehlener Sonnenuhr 酒庄有 250 个园主；
Brauneberger Juffer 酒庄有 180 个园主。

所有的特级优质酒必须经过权威实验室和品酒专家组的鉴定，获得认证号之后才被允许投放市场。

以下细节可以让你在朋友面前炫耀一番：
A.P. Nr. 2 602 041 008 02
2 = 政府指定的机构或测试站
602 = 灌装者的地区编号
041 = 灌装者的识别编号
008 = 瓶装批次
02 = 酒款经专家组品鉴的年份

由于该款酒的出产年份是 2001 年，其类别依然表示为“优质精品酒”。自 2007 年起，该类别的名称已改为“特级优质酒”。

什么是灰霉菌？

灰霉菌，在德语中是 Edelfäule，属于霉菌的一种，在特殊情况下侵染葡萄，我们在第二章的苏特恩部分中已有涉及。我用“特殊”一词是因为这种“高贵的腐蚀”在酿造颗粒精选和贵腐葡萄酒的过程中起到了颇为关键的作用。

“高贵的腐蚀”发生在生长季节的晚期，那时夜间寒露浓重，早晨有雾，日间温暖。腐蚀过程中，葡萄开始萎缩，水分蒸发，只留下浓缩的糖分（还记得吗，葡萄酒里水的比例高达 86%）。受霉菌侵染的葡萄看起来或许并不诱人，不过千万别被外表迷惑，美酒最终会让你大吃一惊。



2003 年的采摘季节是几十年来最早的一次。

一位德国酿酒人曾说过：“100 天的响晴能造就优质葡萄酒，而 120 天会带来卓越的酒款。”

颗粒精选和贵腐葡萄酒更早的最佳年份为：1985 年，1988 年，1989 年，1990 年，1996 年。

德国白葡萄酒近年来的发展趋势

德国葡萄酒的品质日益提升，远远超出以往的表现，人们对德国葡萄酒的兴趣也在与日俱增。

我认为风格较淡雅的干酒、半干酒，珍藏酒乃至晚摘酒，都很适合当做开胃酒，可以同清淡的食物相佐，也可以搭配烧烤类食物，尤其适合辛辣刺激的食物或太平洋沿岸的美食。如果你很久没有品尝德国美酒，那么 2001 ～ 2006 年都是值得考虑的卓越年份，足以彰显德国白葡萄酒最诱人的风格。

还有一个好消息，那些难以辨认的哥特手写体德文酒标已变得越来越人性化，更易读懂，设计也更具现代感。

近年来德国葡萄酒的最佳年份

2001** 2002* 2003* 2004* 2005** 2006* 2007 2008

* 表示格外出众 ** 表示卓越

延伸阅读：

我推荐阿尔明·迪尔（Armin Diel）与乔尔·佩恩（Joel Payne）合著的《德国葡萄酒指南》（*Gault-Millan Guide to German Wine*）。

美食配佳酿

关于半干晚摘雷司令酒，Weingut Lingenfelder Estate 的酿酒大师兰内尔·凌根菲尔达（Rainer Lingenfelder）建议："用帕拉提纳特森林中溪流里的淡水鱼烹制菜肴，是我们的传统。我偏爱鳟鱼，用百里香、罗勒或西芹搭配，加点洋葱，以葡萄酒烹制。或者熏制，加一点山葵调味。这种酒几乎可与所有白肉相佐。帕拉提纳特的猪肉富于传统风味，鸡肉和鹅肉菜肴也很不错。"

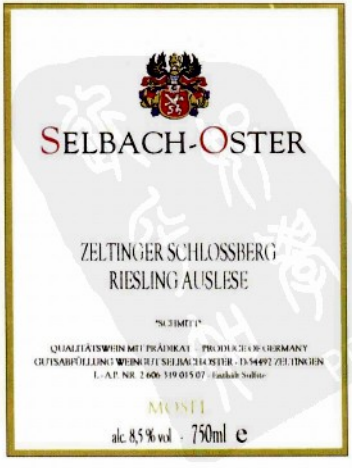
摩泽尔 Selbach-Oster 酒庄的约翰尼斯·泽巴赫（Johannes Selbach）说："要问晚摘雷司令酒同什么菜肴最相配，可以说它无所不配！听来或许荒唐，然而的确有众多菜式可与其相配，主要原因是晚摘雷司令风味均衡，微甜而果味洋溢。因此，既可以在开宴时与略带咖喱、芝麻或生姜味的菜肴相佐，又可以搭配腌渍或烟熏的三文鱼，甚至可以搭配酸辣口味的香油拌蔬菜沙拉，加点覆盆子味道更好，只要别把味道弄得太酸即可。很多人不喜欢用葡萄酒配沙拉，其实效果很棒。

"至于法式大菜，比如原汁爆炒鹅肝鸭肝或者浓汁烩小牛肉，都是上选。还可以配沙拉和新鲜蔬果，或者配柠檬（或青柠）酸色拉油调制的海鲜沙拉。

"如果你有一款陈酿的晚摘葡萄酒，那么烤鹿肉或奶油菜式，以及填料烹制的白肉菜肴都可以与之相佐。最好搭配点时令水果，陈酿晚摘酒同水果一起享用或者单独做开胃酒，口味都无与伦比。

"半干晚摘雷司令酒是一款可与众多菜式相配的全能型葡萄酒，最佳的搭配对象还是海鲜和淡水鱼，也可以同酸色拉油调制的沙拉相佐，另外，奶油浓汤不易同酒款搭配，而选择这款酒就完全没问题。如果你不确定用什么酒搭配菜肴，最保险的选择就是半干晚摘雷司令酒。

"当然，经典搭配还是德国甜酒配鹅肝，这可是奢侈的选择。"



品酒：德国的白葡萄酒

德国白葡萄酒是本书的第三章，也是白葡萄酒的最后一章。之后将开始介绍红葡萄酒。这一章的品酒分为两个部分：成分品鉴和德国白葡萄酒。

在成分品鉴里，我将告诉你如何分辨葡萄酒的 4 个最关键成分：酸、糖、单宁酸、亚硫酸盐。方法是将这 4 种成分分别溶于水和酒中，加以比较鉴别。通过切身体会，你会了解自己对每种成分的承受力。正如我在前文描述的：德国葡萄酒里的剩余糖分、果味和酸的比例平衡而完美，因此，这是了解德国葡萄酒的最理想方式。

德国的白葡萄酒明显体现出摩泽尔和莱茵两种风格差异。总体来说，摩泽尔白葡萄酒酒精浓度较低，与莱茵白葡萄酒相比，风味也更淡雅。

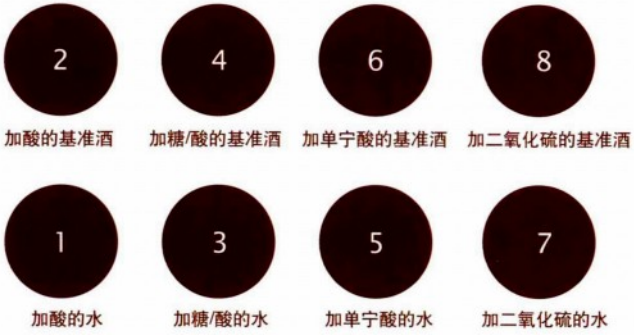
本次品酒的主旨，是向你介绍德国白葡萄酒的基本特征。

成分品鉴

你需要：

1. 基准酒：我推荐 Gallo 夏布利白葡萄酒或者 Carlo Rossi 夏布利
2. 9 只葡萄酒杯
3. 成分图表
4. 成分品鉴表
5. 葡萄酒所含的酸（3 种酸混合或只用其中一种）：酒石酸、柠檬酸、苹果酸
6. 白糖（精研）
7. 单宁酸
8. 二氧化硫（在自酿酒用品商店以焦亚硫酸钾的形式出售）

这个品酒环节可以帮助你了解自己的嗅觉阈限（对糖分和酸是否敏感），体会自己对单宁酸的触觉，感受自己对果味和二氧化硫的嗅觉敏感度。如果你想在家里完成成分品尝的环节，可以在任何一家自酿酒用品商店买到所需的一切。你需要备好 9 只葡萄酒杯：一只盛基准酒，其余 8 只分别盛各种成分的溶液。无论选择什么样的基准酒，都可以帮助你品鉴各种成分。



基准酒

品尝基准酒并记录其中各种成分的配比。酒里有没有剩余糖分？酸度是低、中还是高？酒体的质感是轻盈、均匀还是丰满？所有成分是否均衡，还是其中一种占据主导？即使基准酒都一样，结果也往往令人吃惊：每一位品尝者对各种成分的敏感度迥异。有一次我上课时，1/3 的学生认定一款酒为高酸度，另外 1/3 认为该酒的酸度均衡，剩下的 1/3 则认为酸度低。这表明每个人的味觉阈限不同。

对基准酒探讨一番之后，就继续进行成分品鉴吧，成分品鉴分为 4 个环节，每个环节品鉴一种成分。

加入酸

在水中加入酸：取 3 种酸的混合物（酒石酸、柠檬酸、苹果酸）1/2 茶匙，加入 1 升水中。

每位品尝者可倒出两盎司酸溶液进行品尝，记录感受并进行对比。通常，舌头两侧和牙床对酸味的感觉最强烈，品尝头两杯的时候，要格外留意口腔内的这些部位。将酸单独加入纯净水中，可以令你不受其他成分干扰，充分感受酸度。人们对酸味的感觉不同，有的人承受不了，有的人觉得尚可下咽，还有人感觉味道宜人。

成分品鉴表

基准酒：

60 秒葡萄酒专家：

每个时间段分辨出的成分

0～15 秒：_____　　30～45 秒：_____

15～30 秒：_____　　45～60 秒：_____

第一种成分：

1. 水中的酸：_____

2. 酒中的酸：_____

第二种成分：

3. 水中的糖 / 酸：_____

4. 酒中的糖 / 酸：_____

第三种成分：

5. 水中的单宁酸：_____

6. 酒中的单宁酸：_____

第四种成分：

7. 水中的二氧化硫：_____

8. 酒中的二氧化硫：_____

接下来进行成分品鉴最重要的部分，即体验饮用顺序对风味的影响，以及某款酒如何影响其他酒的味觉效果。重新拿起基准酒再品尝一下。味道有变化吗？你很可能大声回答“是的！”酒本身没有变，是你对酸味的感觉发生了变化。酸的水溶液太刺激，甚至左右了你对基准酒的感受，所以第二次觉得比第一次酸。

将酸加入葡萄酒中：在 1 升酒里加入 1 茶匙酸的混合物。

每位品尝者倒两盎司这种溶液。提升酒内的酸度，明显地打破了原有的平衡，因为酸是葡萄酒里最具刺激性的成分。品尝加酸酒，做好记录。我发现有些人喜欢加酸酒胜过基准酒，而另一些人初尝之下非常失望。这种品鉴环节还可以让你了解，有些酿酒师正是用加酸的方式左右葡萄酒风格。

加入糖和酸

在水中加入糖和酸：将 8 茶匙精研白糖和 1 茶匙酸加入 1 升水中。
在酒中加入糖和酸：将 6 茶匙精研白糖和 1 茶匙酸加入 1 升葡萄酒中。

通常，舌尖对甜味最敏感，这个环节测试你对甜味的反应。先尝尝酸和糖的水溶液，再尝添加了酸和糖的葡萄酒，记录你对二者的感受并思考。然后再尝尝基准酒，由于你的舌头在高酸和高糖的双重刺激下已经发生了变化，你会发觉基准酒里各种成分的平衡被完全破坏了。

加入单宁酸

单宁酸粉末可以在自酿酒用品商店购得。单宁酸无法溶于冷水，将 3 茶匙单宁酸粉末与 6 盎司温水混合，制成单宁酸溶液。

在水中加入单宁酸溶液：将 1 茶匙单宁酸溶液加入 1 升水中。
在酒中加入单宁酸溶液：将 1 茶匙单宁酸溶液加入 1 升葡萄酒中。

单宁酸将大大影响酒的口味，改变各成分平衡。同之前一样，品尝并思考单宁酸对水以及基准酒的影响，分别做好记录。你会发现单宁酸的酸涩不论在水中还是在酒里都会征服你的味蕾，令你感到干涩，你的口腔可能变得非常干，甚至

完全没有了唾液。这是品鉴过程中非常关键的环节。至此，基准酒在成分品鉴过程中已然经历许多变化，原始口味所剩无几。而你舌头上的单宁酸会遮住果味和甜味，只剩下酸味和单宁酸了。

加入二氧化硫（SO_2）

人们时常问我葡萄酒中硫化物的作用——为什么要在酒里添加二氧化硫（焦亚硫酸钾）？会不会影响健康？首先，葡萄酒本身就含有二氧化硫，是发酵过程中的自然产物。其次，二氧化硫可以杀灭酒内的细菌并避免不需要的发酵过程，可以起到防腐作用，所以酿造过程中偶尔会添加二氧化硫（参见 17 页）。许多人把二氧化硫和有臭鸡蛋味的亚硫酸混为一谈，二氧化硫的触觉特征较其嗅觉特征更胜一筹，酒内过量的二氧化硫会使人鼻子发痒、打喷嚏、流眼泪。那么，它有益健康吗？不，但也并非危及健康。当然，对于过敏者这种物质还是有害的。因为它是酿酒时自然产生的物质，所以你需要了解自己对它的承受能力，这一点很重要。我个人对二氧化硫的承受力极低，而那些对它过敏的人可能会有更强烈的反应。

上课时，我会先倒好 8 种溶液中的前 6 种。学生们走进教室的时候，会闻到一股酒窖般的迷人气息。如果我先倒入二氧化硫溶液，那么，教室里的气味会更像实验室。

在水中加入二氧化硫：将 1/8 茶匙二氧化硫加入 1 升水中。

在酒中加入二氧化硫：将 1/8 茶匙二氧化硫加入 1 升葡萄酒中。

将等量的二氧化硫加入葡萄酒和水中，先嗅一下水，再嗅一下酒，没有必要用嘴尝。有趣的是，大多数人无法体会水中的二氧化硫，然而由于酒精的作用，他们只要吸一口气便能感受到基准酒里的二氧化硫。还有一些人，不论对哪种二氧化硫溶液都完全无法体会。每个人对二氧化硫的承受力不同，你也许会感到恶心（我也是），也许你一点也不反感，或者你的感受介于二者之间。但无论如何，如果酒里二氧化硫占主导，那么这只能是一款有缺陷的酒。

德国的白葡萄酒

现在，你需要接触一些具体的酒款了。就让德国白葡萄酒的甜酸适口和清新果味自然而然地带我们过渡到下一章吧。

我发现，美国人对德国葡萄酒的了解不及法国和加州葡萄酒。德国葡萄酒容易被忽略，因为它显得较为复杂，也因为它属于质感较轻的白葡萄酒，而且最优质的德国葡萄酒往往剩余糖分较高。但是，切不可因此小视德国葡萄酒。一旦你了解了德国的酒庄、葡萄园、葡萄酒分类以及一点点德语，你会发现一切变得容易理解，并且开始懂得欣赏德国佳酿的优雅魅力。

酒款

1. 盲品：任何一款德国优质葡萄酒
2.Graacher Himmelreich 珍藏雷司令　2006 年，J.J. Prüm（摩泽尔）
3.Niersteiner Brückchen 珍藏雷司令　2006 年，Strub（莱茵黑森）
4.Wehlener Sonnenuhr 晚摘雷司令　2006 年，Meulenhof（摩泽尔）
5.Gleisweiler Holle 晚摘雷司令　2006 年，Minges（普法尔茨）
6.Urziger Wurzgarten 精选雷司令　2004 年，J.J. Christoffel Erben（摩泽尔）
7.Deidesheimer Grainhubel 精选雷司令　2004 年，Dr. Deinhard（普法尔茨）
8.Tokaji Aszú 5 Puttonyos Disnókő　2000 年（匈牙利）

2001～2006 年，连续 6 个好年份同时出现在摩泽尔和莱茵，这在德国北部地区极为罕见。

品尝过程分为 5 个部分：

认识德国优质葡萄酒的特征（1 款酒，单独品尝）

如果几个人共同品鉴，那么第一款酒应当蒙上眼睛品尝。我选择的是一款典型的德国优质酒，果味和酸味均衡，带有剩余糖分的甜味，半干适口。优质酒是德国葡萄酒的代表，因此应当作为基准酒来品尝，做好记录，注意果味、酸味和甜味。正如 107 页提到的，德国葡萄酒按品质高低分两大类，即日常餐酒和优质酒。

零售价：15 美元
适宜立即饮用。

接下来的 6 款酒，根据酿酒葡萄的成熟度排序。我认为德国极品葡萄酒由雷司令葡萄酿成，本次品酒的所有特级优质酒均由 100% 雷司令葡萄酿造。

品尝并比较两款轻盈半干的珍藏特级优质酒（两款共同品尝，年份最好一致，相差不超过 1 年）



第 2 款酒：Graacher Himmelreich 珍藏雷司令　2006 年，J.J. Prüm（摩泽尔）

这款酒产自摩泽尔，产酒村庄是 Graach，葡萄园的名字是 Himmelreich。它被归为半干酒，依据是其剩余糖分的含量。普朗（Prüm）家族在整个摩泽尔地区拥有当地最好的葡萄园。该款酒使用 100% 雷司令葡萄酿成，出产年份为 2006 年，是酒款品质出众的一年。本款雷司令是 6 款酒里最清淡、最干的一款，略带气泡——少许二氧化碳是发酵的必然产物，也是酿酒师刻意保留的，借以提升雷司令葡萄清新而生动的果味。

零售价：25 美元

适宜立即饮用。

另外推荐的相同风格摩泽尔珍藏葡萄酒厂牌有：Kesselstatt，Bergweiler-Prüm，Jos Christoffel 和 Frederich-Wilhelm-Gymnasium。



第 3 款酒：Niersteiner Brückchen 珍藏雷司令　2006 年，Strub（莱茵黑森）

这款酒来自莱茵黑森，产酒村庄是 Nierstein，葡萄园的名字是 Brückchen，属于珍藏特级优质酒。沃尔特·斯特鲁布（Walter Strub）是酿造世家的第 11 代传人，本款酒酿酒原果全部手工采摘，整串碾压，缓慢发酵。相比 Graach 出产的酒款，这款酒的密度更高，酒体更强，雷司令果味更深沉，成分也更均衡。

零售价：18 美元

适宜立即饮用。

另外推荐的相同风格莱茵黑森珍藏葡萄酒厂牌有：来自 Strub 酒厂的 Niersteiner Paterberg，Niersteiner Oelber 和 Niersteiner Orbel。

品尝并比较两款晚摘特级优质酒（两款酒共同品尝，年份最好一致，相差不超过 1 年）

第 4 款酒：Wehlener Sonnenuhr 晚摘雷司令　2006 年，Meulenhof（摩泽尔）

这款晚摘雷司令产自摩泽尔，产酒村庄为 Wehlen，而 Sonnenuhr 是德国最有名气的葡萄园之一，历史可以追溯到 12 世纪。尽管晚摘葡萄酒比珍藏葡萄酒具有更高的剩余糖分，但雷司令的优雅果香和热烈的酸味却给本款酒带来了绵长诱人的余韵。

零售价：30 美元

可立即饮用，也可陈贮。

另外推荐的相同风格的摩泽尔晚摘葡萄酒厂牌有：Selbach-Oster，J.J. Prüm，Kesselstatt，S.A. Prüm 和 Kerpen。

莱茵黑森、莱茵高以及普法尔茨均出产不同风格的雷司令葡萄，这些雷司令产自不同土壤，依托不同坡度的地形，距离河水的位置也各不相同。

第 5 款酒：Gleisweiler Holle 晚摘雷司令　2006 年，Minges（普法尔茨）

这款酒产自普法尔茨，产酒村庄为 Gleisweil，葡萄园的名字是 Holle，类别是晚摘酒。酒厂的历史可以追溯到 15 世纪，而明格斯（Minges）家族到现在已经历了 6 代，他们在普法尔茨拥有大面积的葡萄园。异域风情的酒香加上白垩般的矿物气息，使这款雷司令余韵圆满。

零售价：27 美元

可立即饮用，也可陈贮。

另外推荐的相同风格普法尔茨晚摘雷司令酒厂牌有：Weingut Johannishof。

品尝两款精选特级优质酒（两款酒共同品尝，年份不必相同，但必须区分孰陈孰新）

第 6 款酒：Urziger Wurzgarten 精选雷司令　2004 年，J.J. Christoffel Erben（摩泽尔）

这款酒产自摩泽尔，产酒村庄为 Urgiz，葡萄园的名字是 Wurzgarten，属于精选葡萄酒，出产年份则是十分理想的 2004 年。J.J. Christoffel Erben 规模很小，产量仅为每年 2500 箱，品质却都非常好。这是一款精雕细琢的酒，入口之初的甜味尚未消失，继之以热带水果和湿润的酸味，品尝过程自始至终充满乐趣。

Weingut 在德语中是酒厂的意思。

零售价：40 美元

可立即饮用，也可陈贮。

另外推荐的相同风格摩泽尔雷司令精选葡萄酒厂牌有：Dr. Loosen，Karl Erbes 和 Alfred Merkelbach。

第 7 款酒：Deidesheimer Grainhubel 精选雷司令　2004 年，Dr. Deinhard（普法尔茨）



这款酒产自普法尔茨，村庄是 Deidesheim，葡萄园是 Grainhubel，属于精选葡萄酒。Dr. Deinhard 酒庄创立于 1849 年，如今已成为德国最大的起泡酒生产商，拥有 35 公顷葡萄园，在本章品尝的所有酒款的酒庄中规模最大。这款精选酒的风格较之上一款略干，然而各种成分非常和谐，雷司令浓重的水果香味占据主导。如果再陈贮两年，它将成为许多德国葡萄酒都具有陈年窖藏潜力的最有力证明。

零售价：45 美元

可立即饮用，也可陈贮。

另外推荐的相同风格普法尔茨雷司令精选葡萄酒厂牌有：Bassermann-Jordan 和 Dr. Bürklin-Wolf。

全世界最卓越的甜酒之一——托卡伊奥苏（1 款酒，单独品尝）

第 8 款酒：Tokaji Aszú 5 Puttonyos，Disnókő　2000 年（匈牙利）

同法国苏特恩和德国贵腐葡萄酒一样，托卡伊奥苏（Tokaji Aszú）也是世界级甜酒中的“经典”。Disnókő 酒庄是波尔多地区经营 Château Lynch Bages 的凯斯（Cazes）家族创立的。

我发现大家要么酷爱这款酒，要么就大呼上当。它的含糖量极高（120 克），浓甜诱人。味道虽然甜，酒力却不可小觑，果味、酸味和剩余糖分的均衡感也近乎完美。在霉菌的作用下，福尔明（Furmint）葡萄产生了一种蜜酿杏脯般的特殊风味。

零售价：63 美元（500 毫升）

建议陈贮 10 年以上。

另外推荐的托卡伊葡萄酒厂牌有：Château Pajzos，Royal Tokaji Company，Oremus 和 Szepsy。



测试题

	参考页
1．德国葡萄酒中白葡萄酒的比例是多少？	105
2．德国葡萄酒酒标上如果注明葡萄品种，那么该种葡萄的比例至少是多少？	105
3．在德国种植的葡萄中，雷司令葡萄的比例是多少？	105
4．德国哪个葡萄品种是雷司令和夏瑟拉的杂交？	105
5．德国葡萄酒酒标上如果注明出产年份，那么产自当年的酿酒葡萄的比例至少是多少？	105
6．德国一共有多少个产区？	106
7．笔者认为德国最重要的 4 个葡萄酒产区是哪些？	106
8．如何描述德国葡萄酒的风格？	107
9．什么叫“加糖”？	107
10．德国葡萄酒的 3 种基本风格是什么？	107
11．德国优质酒还可以分为哪两大类？	107
12. 德国葡萄酒术语中的“干 (Trocken)”描述的是哪种风格特征？	108

13．请说出特级优质酒依成熟度划分的各个等级的名称。 108

14．德语“Spätlese”是指什么？ 108

15．德国葡萄酒的平均酒精浓度是多少？ 107

16．德语“Eiswein”是指什么？ 108

17．“发酵前的葡萄汁”是指什么？ 109

18. 灰霉菌是什么？ 112

19. 连线

请将酒庄和所属产区相连 110

a. 莱茵高	Oppenheim
b. 摩泽尔	Rüdesheim
c. 莱茵黑森	Bernkastel
d. 普法尔茨	Piesport
	Johannisberg
	Deidesheim
	Nierstein

20. 德语“Gutsabfüllung”指什么？ 111





第四章

法国勃艮第和罗纳河谷的红葡萄酒

勃艮第红葡萄酒·主要产区·博若莱·

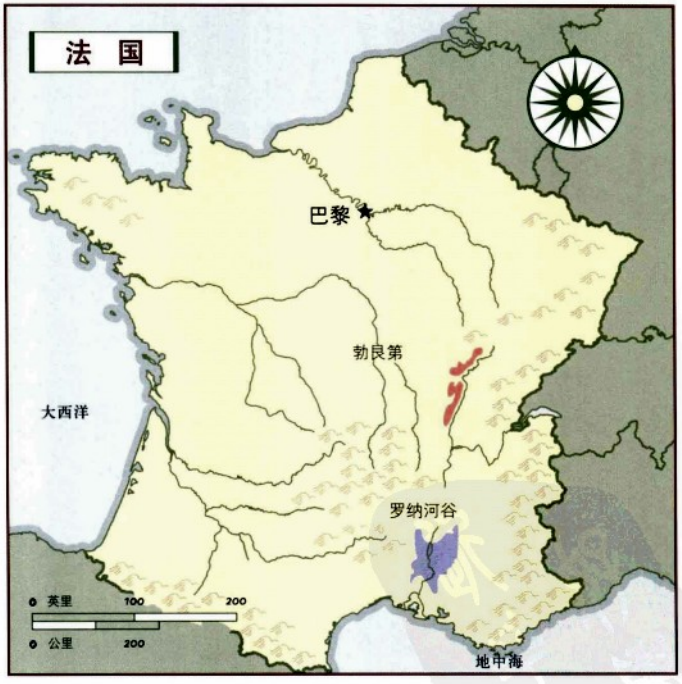
莎隆内坡·博纳坡·夜坡·罗纳河谷

勃艮第红葡萄酒

从现在开始，我们开启一种全新的体验——红葡萄酒。浓郁繁复、细致微妙、风味多变以及尾韵悠长——红葡萄酒这些难以言喻之处会激发你的兴致，学习红葡萄酒时越发专注。

两千年的经验

勃艮第的酿酒史可以追溯至公元前 51 年。



名目繁多之地

要想成为勃艮第葡萄酒专家，你需要记住一千多个名字和一百多种专有名词。

红葡萄酒的特点

我们即将接触更多、更复杂的葡萄酒成分。对于白葡萄酒，我们主要关注酸与果味的平衡，而对于红葡萄酒，还需掌握其他特征，比如单宁酸。

勃艮第为什么难以理解？

继续介绍之前，我必须告诉你眼前没有捷径，勃艮第是葡萄酒最难的部分之一。人们对勃艮第感到迷惑，他们会说“需要了解那么多东西”或“看起来就很难”。是的，这里有许多葡萄园和村庄，而且都是相当重要的知识。然而，如果你想理解勃艮第，并希望随心所欲地谈论这里的葡萄酒，实际上只需要真正掌握 15 ～ 25 个名词。别担心，我会帮你解读勃艮第的一切密码：名字、产区，还有酒标。

勃艮第主要的红葡萄酒产区有哪些？

博若莱

莎隆内坡

黄金坡 { 夜坡 / 博纳坡



黄金坡长 30 英里，宽仅 0.5 英里。

勃艮第红葡萄酒主要的葡萄品种有哪些？

主要是佳美葡萄和黑比诺葡萄。根据法国原产地命名制度（AOC），所有勃艮第红葡萄酒均由黑比诺葡萄酿成，博若莱除外——那里的红葡萄酒由佳美葡萄酿成。

得之不易的黑比诺

黑比诺的声名远播源自法国勃艮第。用这种葡萄酿成上等葡萄酒绝对是一种挑战，所以我对种植黑比诺的人抱有极大的敬意。要想照料好这种薄皮葡萄，必须付出真诚的热情和耐心。它很容易染上多种疾病，而且如果生长季节的日照时间过长（热量过多），根本无法得到均衡的佳酿。

天性娇贵的黑比诺酿成的酒单宁酸较少，色泽较浅，酒体轻盈。勃艮第最好的黑比诺酒并不以浓烈劲健见长，而是以优雅精巧尽逞其妙。

都是拿破仑惹的祸

如果你觉得勃艮第葡萄酒难以捉摸，一定有人与你感同身受。1789 年的法国大革命后，所有葡萄园都被分割成小块出售。根据《拿破仑法典》中有关土地继承权的规定，葡萄园将在继承人之间平均分配。

博若莱

在寻常年份，勃艮第大约出产 1900 万箱葡萄酒，其中 1200 万箱来自博若莱。

- 这里的葡萄酒由 100% 佳美葡萄酿成。
- 风格是典型的清淡果香型，适合新酿饮用，也可冰镇再饮。
- 目前为止，博若莱葡萄酒在美国一直是销量最好的勃艮第葡萄酒，原因很可能是它产量高、风味平易近人、价格相对合理。尽管博若莱各酒款的价格因质量等级有所不同，但大多数瓶装酒售价也不过 8～20 美元。

博若莱葡萄酒的质量等级

博若莱葡萄酒有 3 个质量等级：

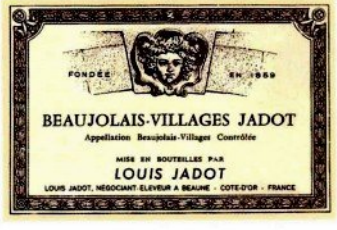
博若莱级（Beaujolais）：这是最基本的博若莱葡萄酒，也是博若莱出产的绝大多数红葡萄酒。（1～9 美元）

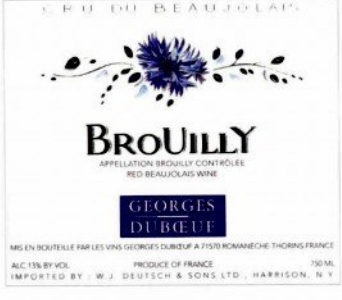
博若莱村庄级（Beaujolais-Villages）：这类酒来自博若莱 35 个特定村庄，这些村庄一贯生产高档葡萄酒。大多数博若莱村庄级酒都用产自这些村庄的酒勾兑而成，不过酒标上通常不会注明村庄的名字。（10～99 美元）

酒庄级（Cru）：这是顶级博若莱葡萄酒，通常以村庄的名字命名。（1000～9999 美元）

以下是 10 个出产酒庄级葡萄酒的村庄：

布鲁伊（Brouilly）
谢纳（Chénas）
希露博（Chiroubles）
布鲁伊坡（Côte de Brouilly）
花坊（Fleurie）
于连纳（Juliénas）
墨贡（Morgon）
风车磨坊（Moulin-à-Vent）
雷妮（Régnié）
圣－阿穆尔（Saint-Amour）





博若莱的所有葡萄都是手工采摘。

什么是新酿博若莱？

新酿博若莱（Beaujolais Nouveau）较之普通博若莱葡萄酒更清淡、果香更甚，最适宜新酿饮用——所有的博若莱葡萄酒不都是如此吗？是的，不过新酿博若莱有所不同，这里的“新”是指从采摘、发酵、装瓶直到在零售店出售，前后历时仅数周而已。（我不知道你有什么看法，我认为这是很好的资金流，酿酒师几乎可以立即收回资金。）

新酿博若莱还隐藏着另一个目的，如同电影的预告片，它为葡萄酒爱好者提供了猜想的空间——下一个产酒年份的春季，酿酒师推出的博若莱葡萄酒会具有什么样的风格和特质。

新酿博若莱应当在装瓶后 6 个月内饮用，如果你还留着 2000 年出产的新酿博若莱，那么，现在就“处理”给朋友们吧。

博若莱葡萄酒需要保存多久？

这取决于质量等级和年份。博若莱级酒和博若莱村庄级酒可以存放 1 ～ 3 年。酒庄级则可陈贮更久，因为其结构更复杂——含有更多果味和单宁酸。我曾经尝过陈贮十余年的博若莱酒庄级，依然精彩。

应该向哪些发货商或生产商购买博若莱葡萄酒？

Bouchard　Drouhin　Duboeuf
Jadot　Mommessin

近年来博若莱葡萄酒的最佳年份

2002*　2003*　2005*　2006　2007　2008

* 表示格外出众

冰镇还是不冰镇？

我在勃艮第学习葡萄酒的时候，还是个天真的毛头小伙。能够访问博若莱令我兴奋不已，在一座村庄里，我走进一家酒馆，点了一杯博若莱酒（很符合我的身份，你觉得呢？）。侍者把酒端上来——是冰镇的，我当时想，这些人没读过书吗？我读过的所有葡萄酒书都说红葡萄酒要在室温下饮用，白葡萄酒则需冰镇。

然而，通过切身体验我才知道：对于新酿博若莱、博若莱级酒、博若莱村庄级酒，略加冰镇不失为一个好办法，因为这样可以让果香和活力（酸味）溢出。正因如此，博若莱是我夏季最爱的红葡萄酒。

不过，就我个人的口味来说，博若莱酒庄级酒具有更多果香和单宁酸，应该在室温下饮用。

为新酿博若莱痴狂

每年 11 月的第 3 个星期四，是新酿博若莱上市的日子，届时必有大规模的宣传造势活动。餐厅和零售商都会争相为顾客奉上精彩的新酿博若莱。

1/3 的博若莱葡萄被用来酿造新酿博若莱。

“博若莱葡萄酒是极少数可以当作白葡萄酒饮用的红酒佳酿。我有时会在酒里对半掺水，它是世上最清新的饮品。”

——迪迭·摩曼森（Didier Mommessin）

美食配佳酿

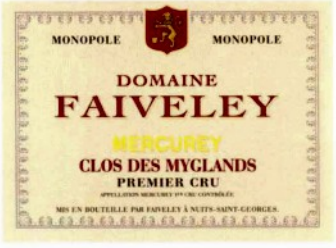
博若莱葡萄酒几乎和一切食物相得益彰，尤其是清淡朴素的菜式和乳酪。通常，应选择相对淡雅的食物与博若莱相配，比如鱼、禽类、小牛肉。下面是一些专家的建议：

乔治·迪宝夫："许多菜肴都可以同博若莱葡萄酒相佐，你的选择由产地和年份而定。配熟肉和开胃菜，可以选较新的博若莱级或博若莱村庄级。烤肉则可配更浓郁更鲜活的酒，比如 Juliénas 或 Morgon 的酒庄级酒。搭配沙司烩肉菜，我推荐上好年份的 Moulin-à-Vent 酒庄级酒。"

Louis Jadot 的安德烈·嘉榭（André Gagey）："博若莱葡萄酒适合朴素的膳食，如淡味乳酪和烤肉，除甜食外什么都可以。"

迪迭·摩曼森："可以搭配味道较重的乳酪，比如洛克福羊奶蓝霉干酪，尤其是趁酒尚未陈贮、足够浓烈的时候。另外，也可以配小牛肉和白肉。"

莎隆内坡



接下来我们谈谈经典的黑比诺酒——它们具有相当高的性价比。

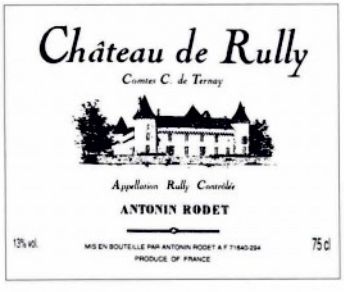
请务必记住莎隆内坡的 3 个村庄：

梅克雷：95% 为红葡萄酒

吉弗里：90% 为红葡萄酒

乎利（Rully）：50% 为红葡萄酒

梅克雷最重要，它出产高品质葡萄酒。梅克雷或许不大为人所知，但它的确物超所值。



应该向哪些发货商或生产商购买莎隆内坡葡萄酒？

梅克雷	Faiveley
	Domaine de Suremain
	Michel Juillot
吉弗里	Domaine Thenard
	Domaine Jablot
	Louis Latour
乎利	Antonin Rodet

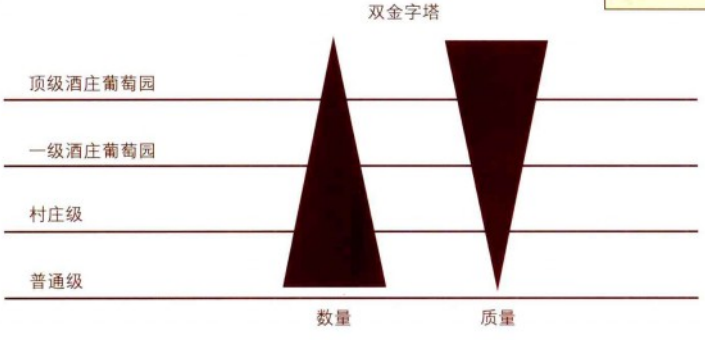
黄金坡

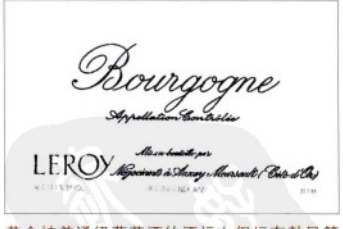
这里是勃艮第的心脏地带。黄金坡（Côte d'Or 英语发音是“coat door”），法语意为“金色的山坡”，因山坡上树叶的颜色而得名。秋天，黄金坡是金黄色的，而酿酒师在收获季节的收入也同样“金灿灿”。此地面积很小，所产佳酿却属世界最昂贵的葡萄酒之列。如果你想找一瓶 7.99 美元的葡萄酒，那你找错了地方。



理解黄金坡葡萄酒的最好方法

首先，这里的葡萄酒依不同的质量等级分类——普通级、村庄级、一级酒庄葡萄园和顶级酒庄葡萄园。让我们通过下图的两个金字塔来进一步理解，你可以看到顶级酒庄葡萄园的酒产量最少，但品质最好，且极为昂贵。普通级恰恰相反，尽管产量大、随时随地可以买到，却难有出色之作。





黄金坡普通级葡萄酒的酒标上仅标有勃艮第字样，即“Burgundy”，又写作“Bourgogne”。好一点的普通级酒会在酒标上标注博纳坡（Côte de Beaune Villages）或夜坡（Côte de Nuits Villages）——这表示酒款由不同村庄的酒勾兑而成。

黄金坡可以分为两个地区：

博纳坡：70% 为红葡萄酒，30% 为白葡萄酒。

夜坡：95% 为红葡萄酒，极品勃艮第红葡萄酒正是产自这个地区。

了解黄金坡葡萄酒的另一个办法是熟悉那里的重要村庄、顶级酒庄葡萄园和一些一级酒庄葡萄园。

黄金坡共有 32 个顶级酒庄葡萄园，其中有：
8 个白葡萄酒顶级酒庄葡萄园
24 个红葡萄酒顶级酒庄葡萄园
24 个来自夜坡
8 个来自博纳坡

性价比高的村庄级葡萄酒

Monthélie
Savigny les Beaune
Pernand-Vergelesses
Marsannay
Santenay
Fixin

土壤对于勃艮第葡萄酒的重要性

不论你和哪个勃艮第酒生产商聊天，他都会告诉你，酿造优质葡萄酒最关键的就是土壤。土壤连同坡度、气候条件共同决定了出产的酒是归入村庄级、一级酒庄葡萄园，还是顶级酒庄葡萄园。土壤、坡度、气候条件构成的综合因素，在法语里有一个术语，叫做“风土”。

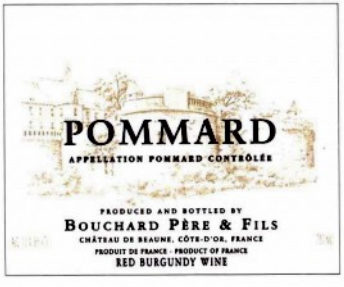
一次，我在勃艮第旅行，连续下了 5 天雨。第 6 天时我看见山脚下有人带着桶和铲子在收集坡上冲刷下来的泥土，这些泥土最终被送回葡萄园。由此可见土壤对勃艮第葡萄酒有多重要。

博纳坡红葡萄酒

最重要的村庄	我最喜欢的一级酒庄葡萄园	顶级酒庄葡萄园
阿罗斯－高登	Fournières	Corton
	Chaillots	Corton Clos du Roi
		Corton Bressandes
		Corton Renardes
		Corton Maréchaude
博纳	Grèves	无
	Fèves	
	Marconnets	
	Bressandes	
	Clos des Mouches	
玻玛	Épenots	无
	Rugiens	
沃尔内（Volnay）	Caillerets	无
	Santenonts	
	Clos des Chênes	
	Taillepieds	

到目前为止，产量最大的顶级酒庄葡萄园是 Corton，占全部顶级酒庄红葡萄酒产量的 25%。

勃艮第有四百多个一级酒庄葡萄园。



夜坡红葡萄酒

最后，我们来到夜坡。如果你想花些时间重温地理知识，现在正是时候。大多数顶级酒庄葡萄园都在这里。

最重要的村庄	我最喜欢的一级酒庄葡萄园	顶级酒庄葡萄园
吉弗雷－香贝丹	Clos St-Jacques	Chambertin
(Gevrey-Chambertin)	Les Cazetiers	Chambertin Clos de Bèze
	Aux Combottes	Latricières-Chambertin
		Mazis-Chambertin
		Mazoyères-Chambertin
		Ruchottes-Chambertin
		Chapelle-Chambertin
		Charmes-Chambertin
		Griotte-Chambertin
莫内圣丹尼	Ruchots	Clos des Lambrays
(Morey-St-Denis)	Les Genevrières	Clos de Tart
	Clos des Ormes	Clos St-Denis
		Clos de la Roche
		Bonnes Mares(partial)
香波－慕思尼	Les Amoureuses	Musigny
(Chambolle-Musigny)	Charmes	Bonnes Mares(partial)
武乔（Vougeot）		Clos de Vougeot
弗拉吉－依瑟索		Échézeaux
(Flagey-Échézeaux)		Grands-Échézeaux
沃恩－罗曼尼	Beaux-Monts	La Grande-Rue
(Vosne-Romanée)		Malconsorts
		Romanée-Conti
		La Romanée
		La Tâche
		Richebourg
		Romanée-St-Vivant
夜－圣乔治	Les St-Georges	无
	Vaucrains	
	Porets	

法国最小的 4 个葡萄园就在夜坡境内：
La Romanée (0.85 英亩)
La Grande Rue (1.65 英亩)
Romanée Conti (1.8 英亩)
Griotte Chambertin (2.75 英亩)

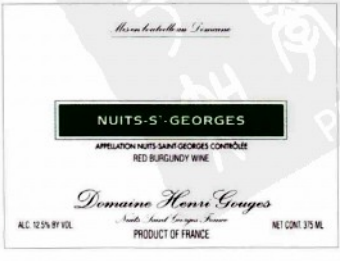
香贝丹红葡萄酒是拿破仑的最爱，他曾说："唯有透过一杯香贝丹，未来才显得无比瑰丽。"不过，他显然在滑铁卢喝完了香贝丹。

村庄与葡萄园

华盛顿州的韦彻斯特县有个村子叫沉睡谷（Sleepy Hollow）。最初名叫北塔里敦（North Tarrytown），改名是为了利用沉睡谷的传奇故事招徕游客。
勃艮第的一些村庄也是如此，村民往往将当地最有名的葡萄园的名字附在村名之后。例如，吉弗雷改成了吉弗雷－香贝丹，普里尼改成了普里尼－蒙哈榭，其余的可想而知。

最新的顶级酒庄葡萄园

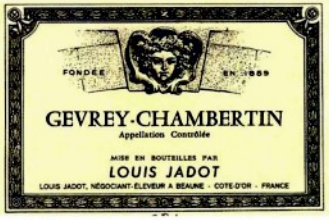
La Grande-Rue 隐藏在顶级酒庄葡萄园 La Tâche 和位于沃恩－罗曼尼的 Romanée-Conti 之间，新近升级为顶级酒庄葡萄园，这使得黄金坡的顶级酒庄葡萄园总数上升至 32 个。



你可曾遇到这种情况：在餐厅，你点了一款村庄级葡萄酒，比如吉弗雷－香贝丹，而侍者却上了一款顶级酒庄的香贝丹，你能发现吗？

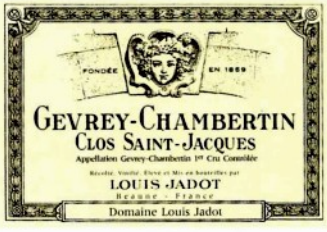
几美元

仅有村庄名＝村庄级



几十美元

村庄名＋葡萄园名（如 Clos Saint-Jacques）＝一级酒庄



上千美元

仅有葡萄园名（如 Le Chambertin）＝顶级酒庄



法律规定！

从 1990 年起，所有勃艮第顶级酒庄必须在酒标上注明“顶级酒庄（Grand Cru）”字样。

为什么要在这些地名之间纠缠？必须记住村庄和葡萄园的名字吗？

我认为这样的问题根本不该问。首先，地名很重要，它能帮助你成为一个精明的选购者。如果你对大多数重要的村庄和葡萄园的名字耳熟能详，那本书的目的多半就达到了。

不过，倒也不必真的背下所有名字，我来透露一个挑选勃艮第葡萄酒的小诀窍，能让你一瞥之下就知道是村庄级、一级酒庄还是顶级酒庄。事实上，酒标向你泄露了玄机，请参照下面的方法。

这是我讲解勃艮第酒时的步骤：

该酒产自哪里？法国

是什么类型的酒？勃艮第

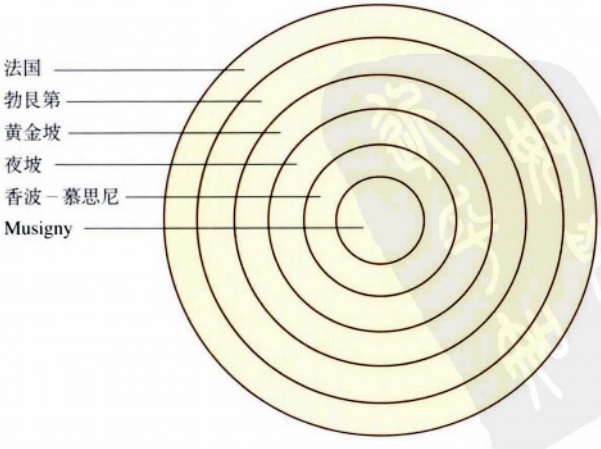
产自哪个产区？黄金坡

来自哪个区域？夜坡

出自哪座村庄？香波－慕思尼

酒标还能透露更多信息吗？能，它能告诉你葡萄园的名字叫 Musigny，是 32 个顶级酒庄之一。





* 距离圆心越近，酒的品质越高，价格也就越高。

25 年后的勃艮第

勃艮第红葡萄酒依然是全世界黑比诺酒的代表。在过去的 25 年里，勃艮第佳酿繁花似锦，精益求精（也越来越贵了！），好酒的风格更具稳定性、品质更为上乘。勃艮第采用了更好的葡萄营养系选种的管理模式，并吸纳了大量的新一代酿酒师，今后几十年必将继续为人们带来美好享受。葡萄酒发货商和原装酒生产商也将继续创造最好的勃艮第美酒。

20 世纪 60 年代，勃艮第葡萄酒从发酵到装瓶历时 3 周。现在，这个过程仅需 6～12 天。

为什么著名的勃艮第佳酿如此昂贵？

答案很简单：供求关系。勃艮第的葡萄园主和黄金坡的发货商有一个让天下所有商家嫉妒的困扰——供不应求，多年来一直如此而且会继续如此。勃艮第是个小地方，出产的葡萄酒实在有限，只相当于波尔多产区的 1/3。

勃艮第葡萄酒产量

5 年来红葡萄酒和白葡萄酒的平均产量（单位：箱）

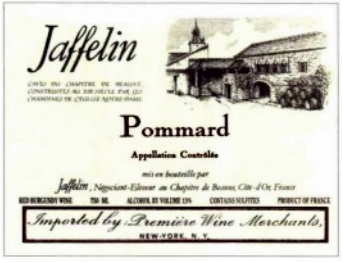
地区级法定产区	2136674
博若莱	11503617
莎隆内坡	357539
夜坡	511594
博纳坡	1391168
夏布利	755188
马孔内	2136674
其他产区	339710
勃艮第总产量	19132164箱

近年来黄金坡的最佳年份

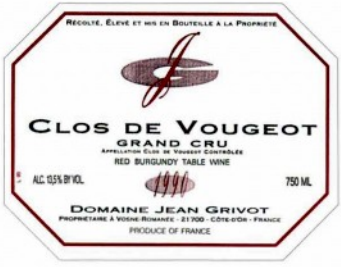
1999* 2002* 2003* 2005** 2006

* 表示格外出众 ** 表示卓越

如果你不想挑一款让自己失望的勃艮第葡萄酒，就必须明确出产年份。另外，由于黑比诺葡萄生性娇贵，勃艮第红葡萄酒需要妥善贮存，所以选购时请务必选择悉心照料它的商家。



生产商有多重要？Vougeot 酒庄是勃艮第最大的顶级酒庄葡萄园，总面积 124 英亩，共有七十多位园主！每位园主都有自己的酿酒方式，比如何时采摘、发酵风格、橡木贮存时间，等等。显然，Vougeot 酒庄出产的酒不可能一模一样。



勃艮第红葡萄酒的主要发货商有哪些？

- Bouchard Père et Fils
- Joseph Drouhin
- Jaffelin
- Chanson
- Louis Jadot
- Louis Latour
- Labouré-Roi

80% 的勃艮第葡萄酒通过发货商销售，一些精致的原装酒也在美国限量出售。你可以向以下商家购买：

- Domaine Clerget
- Domaine Comte de Voguë
- Domaine Daniel Rion
- Domaine de La Romanée-Conti
- Domaine Dujac
- Domaine Georges Roumier
- Domaine Groffier
- Domaine Henri Gouges
- Domaine Henri Lamarche
- Domaine Jayer
- Domaine Jean Grivot
- Domaine Leroy
- Domaine Louis Trapet
- Domaine Mongeard-Mugneret
- Domaine Parent
- Domaine Pierre Damoy
- Domaine Potel
- Domaine Pousse d'Or
- Domaine Prince de Mérode
- Domaine Tollot-Beaut
- Domaine Vincent Girardin
- Maison Faiveley

延伸阅读：

我推荐克莱夫·科茨的《勃艮第葡萄酒》（*The Wines of Burgundy*）、安东尼·汉森的《勃艮第》、马特·克拉姆的《理解勃艮第》、雷明顿·诺曼（Remington Norman）的《勃艮第著名葡萄园》（*The Great Domaines of Burgundy*）和罗伯特·帕克的《勃艮第》。

美食配佳酿

为使葡萄酒和美食尽显各自妙处，勃艮第的一些著名酿酒师各抒己见：

罗伯特·杜鲁安："我的意见是，虽然白葡萄酒同红肉不相配，不过清淡的勃艮第红葡萄酒可以配鱼肉（非贝类）。要么就搭配白肉如鹌鹑、野鸡、兔肉，但是不要放太多调味料。对于风格浓烈的酒，羊肉和牛排是首选。"杜鲁安先生的个人偏好是：不喜欢勃艮第红葡萄酒配乳酪，尤其是羊奶干酪。

Louis Jadot 的皮埃尔·亨利·嘉榭："博若莱红葡萄酒比如 Moulin-à-Vent Château des Jacques，搭配弗勒里出产的法式烤肠就很美味。佳美葡萄酒的果味和清新都胜过黑比诺酒，我最喜欢的与勃艮第红葡萄酒相配的食物是布雷斯鸡肉。新鲜瘦肉鸡，填充食用菌，佐以优雅精致、产自上好水土的黑比诺葡萄酒，可谓绝配。"

路易·拉图："Château Corton Grancey 出产的酒适合红酒沙司烩剔骨鸭，黑比诺酒配烤鸡、鹿肉还有牛肉都不错。成熟葡萄酒适合配本地干酪，比如香贝丹配西多干酪。"

罗纳河谷红葡萄酒

我当侍酒师的时候，经常有人要我推荐浓醇醉人的勃艮第红葡萄酒来搭配架烤羊肉或剔骨嫩羊肉。然而令顾客惊异的是，我推荐的并非勃艮第红葡萄酒，事实上最佳选择应是罗纳河谷红葡萄酒，因为与勃艮第相比，它才是典型的醇厚浓烈的红葡萄酒，酒精浓度自然也更高。罗纳河谷红葡萄酒之所以个性鲜明，原因并不复杂，让我们先从地理因素谈起。

罗纳河谷在哪里？

罗纳河谷位于法国东南部，在勃艮第的南边。那里气候炎热、阳光充沛，良好的日照条件使葡萄内含有较多糖分，也提高了酒精浓度（之前我们讨论过）。另外，当地的土壤富含岩石成分，可以更好地保存夏日高温带来的热量。

根据法律规定，罗纳河谷的酿酒师必须将酒精浓度控制在某个具体的数值上，比如根据 AOC 规定，罗纳河谷酒最低酒精浓度为 10.5%，而其中教皇新堡（Châteauneuf-du-Pape）为 12.5%。

罗纳河谷葡萄酒的质量等级

	产量份额
• 罗纳河谷级（Côtes du Rhône） 1～9 美元	58%
• 罗纳河谷村庄级（Côtes du Rhône Villages） 10～99 美元	8%
• 罗纳河谷酒庄级（Côtes du Rhône Crus），特定地区 1000～9999 美元	10%
• 其他命名产区	24%





罗纳河谷出产的葡萄酒中，91% 为红葡萄酒，6% 为桃红葡萄酒（Rosé），3% 为白葡萄酒。

法国一些最古老的葡萄园就坐落在罗纳河谷，例如存世两千多年的 Hermitage（艾米塔吉）。

罗纳河谷级葡萄酒由南罗纳（Southern Rhône）或北罗纳（Northern Rhône）地区的葡萄酿成，不过 90% 的罗纳河谷级葡萄酒还是来自南罗纳地区。



罗纳河谷有哪些产区？

罗纳河谷包括两个迥异的区域：南罗纳和北罗纳。北罗纳最著名的红葡萄酒产区是：

克罗兹－艾米塔吉（Crozes-Hermitage，超过 3000 英亩）
艾米塔吉（324 英亩）
罗迪坡（Côte Rôtie，555 英亩）

南罗纳最著名的红葡萄酒产区是：

教皇新堡（7822 英亩）
吉恭达斯（Gigondas，3036 英亩）

北罗纳和南罗纳的微观气候条件迥然不同，两地出产完全不同的葡萄酒，原因如下（这很重要，请务必留意）：

- 土壤不同
- 地理位置不同
- 酿酒葡萄品种不同

罗纳河谷的另外两种重要的红葡萄是：
神索
慕合怀特

罗纳河谷的 13 个产区

北罗纳：
格里叶堡（Château-Grillet，白葡萄酒）
孔德里约（Condrieu，白葡萄酒）
康那士（Cornas）
罗迪坡
克罗兹－艾米塔吉
艾米塔吉
圣约瑟夫（St-Joseph）
圣皮利（St-Peray）
南罗纳：
教皇新堡
吉恭达斯
利哈克（Lirac）
塔维尔（Tavel，桃红葡萄酒）
维格拉斯（Vacqueyras）

罗纳河谷主要的红葡萄品种有哪些？

罗纳河谷两个主要的葡萄品种是：

歌海娜　　西拉

出产哪些葡萄酒？

北罗纳的罗迪坡、艾米塔吉和克罗兹－艾米塔吉主要由西拉葡萄酿成，都是该地区最浓烈、酒体最丰满的葡萄酒。

至于教皇新堡，则由 13 种葡萄混合酿成，最好的生产商会大量使用歌海娜和西拉进行混合。

什么是塔维尔葡萄酒？

这是一种桃红葡萄酒——一种不寻常的干桃红葡萄酒，具有与众不同的特征，主要由歌海娜葡萄酿成（可能由 9 种葡萄混合酿造）。你会发现塔维尔就像一款普通的红葡萄酒，具有一切红葡萄酒的成分，只是颜色稍浅。如何使桃红葡萄酒具有红葡萄酒的特征，而颜色又偏浅呢？这完全是浸皮的结果。

“短期浸皮”和“长期浸皮”葡萄酒有什么不同？

如果葡萄酒经过了“短期浸皮”，意味着葡萄皮和葡萄汁一同发酵的时间很短——刚好把酒浆染成桃红色。而罗纳河谷红葡萄酒刚好相反，经过了“长期浸皮”，比如酿造艾米塔吉的教皇新堡时，葡萄皮将与葡萄汁一同发酵至酒浆呈深宝石红色为止。

25 美元和 75 美元的教皇新堡有何不同？

酿造教皇新堡时，酿酒师使用的葡萄品种可能多达 13 种，这一点我之前提到过。说到这里，你可能已经有答案了：酿酒师只有用最好的葡萄（正如厨师使用最好的原料），才能酿出口味最佳、最昂贵的葡萄酒。

例如，25 美元一瓶的教皇新堡可能仅含有 20% 的顶级葡萄（歌海娜、慕合怀特、西拉、神索）和 80% 较逊色的葡萄，而 75 美元的那瓶则可能含有 90% 的顶级葡萄和 10% 的其他葡萄。

近年来罗纳河谷葡萄酒的最佳年份

北罗纳：1995　1996　1997　1998　1999*　2000
2001　2003*　2004　2005　2006*　2007　2008
南罗纳：1995　1998*　1999　2000*　2001*
2003*　2004*　2005*　2006*　2007**　2008

* 表示格外出众　** 表示卓越

如何选择罗纳河谷红葡萄酒？

首先，你应该想好需要什么口味，是买一款清淡的罗纳河谷普通红葡萄酒，还是较浓烈的（比如我最喜欢的艾米塔吉）。接下来，你需要考虑年份和生产商，两家最古老、最知名的酒庄是 M. Chapoutier 和 Paul Jaboulet Aîné。另外值得考虑的生产商还有 Guigal，Chave，Beaucastel，Jean-Luc Colombo，Domaine du Vieux Télégraphe，Alain Graillot，Clos des Papes，Roger Sabon & Fils，Mont Redon，Le Vieux Donjon，Domaine du Pégau 和 Château Rayas。



教皇新堡允许使用的 13 种葡萄：

歌海娜	莫斯卡丹（Muscardin）
西拉	瓦卡尔斯（Vaccarèse）
慕合怀特	皮尔登（Picardin）
神索	克莱雷（Clairette）
匹克鲍尔（Picpoul）	路莎尼（Roussanne）
德黑特（Terret）	布尔布兰（Bourboulenc）
古诺日（Counoise）	

前 4 种葡萄占总量的 92%，而其中，歌海娜又遥遥领先。

教皇新堡即 Château-du-Pape，法语意思是“教皇的新城堡”，因罗纳河谷阿维尼翁市的一座宫殿得名，教皇克莱门特五世（Pope Clément V，第一位法国教皇）14 世纪时曾在这座宫殿居住过。

罗纳河谷的产酒年份很蹊跷：北部的好年份常常恰好是南部的坏年份，反之亦然。

更早的上佳年份有：

北罗纳：1983，1985，1988，1989，1990，1991
南罗纳：1985，1988，1989，1990

罗纳河谷级近似于博若莱级，只不过罗纳河谷具有较强的酒体以及更高的酒精浓度。按 AOC 的规定，博若莱至少含 9% 的酒精，罗纳河谷则为 10.5%。



罗纳河谷葡萄酒没有等级划分。

日照量

地区	小时 / 年
勃艮第	2000
波尔多	2050
教皇新堡	2750

中世纪教皇的盾形纹章被印在教皇新堡的酒标上，只有葡萄园的主人才被允许使用。



旺度坡出产的葡萄酒性价比高，其中最容易买到的厂牌是 La Vieille Ferme。

何时饮用罗纳河谷葡萄酒？

塔维尔：两年内

罗纳河谷：3 年内

克罗兹－艾米塔吉：5 年内

教皇新堡：5 年以后，高品质教皇新堡 10 年后饮用效果更佳

艾米塔吉：7~8 年，如果产自上好年份 15 年后饮用效果最好

罗纳河谷葡萄酒的产量

	5 年来的平均值（单位：万箱）
罗纳河谷级：	2040
罗纳河谷村庄级：	430
罗纳河谷酒庄级：	360
总产量	2830 万箱

25 年后的罗纳河谷

25 年前，罗纳河谷的葡萄酒还笼罩在勃艮第和波尔多的阴影中。如今，三者已然并驾齐驱，罗纳河谷的性价比甚至是其中最好的。10 年来，这个地区一直享有优越的气候条件（看上佳年份便知），尤其是南部，这也促成了当地葡萄酒出色的品质和合理的价格。

罗纳河谷主要红葡萄酒一览：

北部的红葡萄酒：罗迪坡 · 艾米塔吉 · 克罗兹－艾米塔吉 · 圣约瑟夫 · 康那士

葡萄：西拉

南部的红葡萄酒：教皇新堡 · 塔维尔 · 罗纳河谷级 · 罗纳河谷村庄级 · 旺度坡（Côtes du Ventoux）· 吉恭达斯

葡萄：歌海娜 · 西拉 · 神索 · 慕合怀特

美食配佳酿

Beaucastel 酒庄的让·皮埃尔（Jean Pierre）和 La Vieille 的弗朗索瓦·佩里（François Perrin）："Beaucastel 酒庄的白葡萄酒既可以新酿新饮（3～4年），也可陈贮 10 年或更久。块菌、蘑菇加白肉是其绝妙搭配。

"罗纳河谷红葡萄酒要陈贮 10 年以后才最美妙，与野味或其他味道浓重的肉类相佐都不错。

"令人难忘的美味是野生蘑菇汤和块菌，配 Beaucastel 白葡萄酒，或炖野兔肉配 Beaucastel 红葡萄酒。"

迈克尔·沙普蒂尔（Michel Chapoutier）："以禽类、清淡肉类和干酪配罗纳河谷级葡萄酒。罗迪坡同白肉和野味的搭配也不错。教皇新堡则适合搭配最成熟的干酪、最美味的鹿肉、浓郁诱人的野猪肉。艾米塔吉和牛肉、野味、浓香干酪搭配都很美味。塔维尔与白肉、禽类最相配。"

弗雷德里克·雅布莱（Frédéric Jaboulet）："我爷爷八十几岁了，每天还要喝一瓶罗纳河谷级葡萄酒，它也适合青年人，除了怪人之外和什么人都相配。"他开玩笑说。

更特别的是，雅布莱先生推荐道："艾米塔吉很合适野猪肉和蘑菇。克罗兹－艾米塔吉，尤其是我们的 Domaine de Thalabert 酒，和奶油沙司鹿肉或烤兔肉很相配。不过同沙司搭配要谨慎，需考虑酒体。

"牛肋骨和米饭同罗纳河谷级酒很相配，搭配烤鹌鹑一类的野禽也很协调。塔维尔酒稍稍冰镇后，同夏日沙拉相佐很清新。当然了，麝香葡萄（Muscat）酿造的博姆－德维尼斯（Beaumes-de-Venise）非常适合搭配鹅肝酱。"

延伸阅读：

我推荐罗伯特·帕克的《罗纳河谷的葡萄酒》（*The Wines of Rhône Valley*）。

艾米塔吉是生命周期最长，也是最好的罗纳河谷葡萄酒。上好年份的艾米塔吉葡萄酒能保存 50 年之久。

过去 5 年里，美国进口罗纳河谷葡萄酒的增长超过了 200%。

该地区最有名的白葡萄酒来自孔德里约和格里叶堡，二者都由维奥涅尔葡萄酿成。

教皇新堡和艾米塔吉也出产白葡萄酒，不过每年只产数千箱。



对于偏爱甜酒的人们来说，可以尝尝来自博姆－德维尼斯的酒，它由麝香葡萄酿成。

品酒：勃艮第和罗纳河谷的红葡萄酒

勃艮第葡萄酒是最艰涩的内容之一。在撰写本书之初，出版商要我保证撰写一本“简明”的指南性书籍。他让我选一个最难的葡萄酒产地，试着写一章，我选了勃艮第。他喜欢我写的东西，于是就有了这本书。不过说实话，写清楚勃艮第葡萄酒可不是件容易的事。

挑选勃艮第葡萄酒有 3 个关键，按重要性排列依次为：生产商、年份、等级。至于这 3 个因素带来的差别，酒品得越多，感受越深刻。

我最喜爱的葡萄酒中，有一些来自罗纳河谷，从酒体适中的罗纳河谷级到丰满的克罗兹－艾米塔吉，再到强劲、激情、酒精浓度较高的教皇新堡，都算得上世界佳酿，至今仍是最具品质和收藏价值的酒款。如果让我在本书中再增加一章，我会选择介绍歌海娜和西拉葡萄酒，而罗纳河谷葡萄酒将成为这一章的引子。

酒款

1. 博若莱村庄级，Louis Jadot　2008 年
2. 花坊，Georges Duboeuf　2008 年
3. 梅克雷，Domaine de la Croix Jacquelet, Faiveley　2006 年
4. 玻玛，Bouchard Père & Fils　2006 年
5. 沃尔内，Santenots, Domaine Ballot-Millot et Fils　2006 年
6. 香波－慕思尼，Joseph Drouhin　2006 年
7. 夜－圣乔治，Les Haut Pruliers, Domaine Daniel Rion　2006 年
8. 罗纳河谷级，Perrin　2007 年　**性价比最佳**
9. 克罗兹－艾米塔吉，Les Jalets, Jaboulet　2006 年　**性价比最佳**
10. 教皇新堡，La Bernardine, Chapoutier　2005 年

本次品尝分 5 个部分。

博若莱（两款同年份酒一起品尝）

讲到勃艮第，我想以最清淡的红葡萄酒开始——来自博若莱、由 100% 佳美葡萄酿造的葡萄酒。这两款酒会加深你对酒商（Négociants）的理解，认识到他们有多么重要。先来品尝博若莱村庄级。

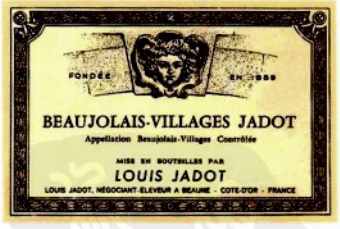
斟满两杯酒，俯视着观察。你注意到颜色的差别了吗？一款酒是否比另一款颜色更深？

你应该会发现少许差异，博若莱村庄级的颜色通常比来自花坊的葡萄酒浅一些，尽管两种酒都是用 100% 佳美葡萄酿成，而且都出自 2008 年这个好年份。色泽上的差异透露了很多信息：色浅则酸度高、单宁酸低，表示已经适宜饮用。

颜色由葡萄酒等级和酿酒师的技艺决定。一款酒的颜色完全来自葡萄皮，酒浆同葡萄皮一同发酵（这个流程称为“浸皮”）的时间越久，颜色就越浓。在这个例子中，花坊葡萄酒较深的红色让人不难推想：相比博若莱村庄级，花坊酒使用的酿酒葡萄更多，浸泡果皮的时间更长。

第 1 款酒：博若莱村庄级 Louis Jadot　2008 年

博若莱村庄级 Louis Jadot 闻起来像新鲜葡萄汁，令我不自觉想起收获季节酒厂里的气味。它有多种红色水果的气息，散发着覆盆子和草莓的味道，单宁酸很少，酸度高。此酒的酿酒葡萄必须来自博若莱的特定村庄。



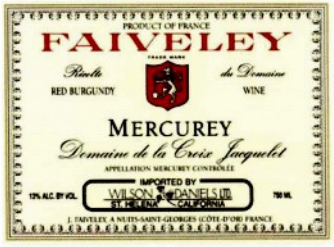
零售价：10 美元

适宜立即饮用。

另外推荐的博若莱村庄级葡萄酒厂牌有：Bouchard，Drouhin 和 DuBoeuf。

我选择 Louis Jadot 和 Georges Duboeuf，是因为其出类拔萃的品质，在美国的博若莱葡萄酒中销路也最广。





第 2 款酒：花坊，Georges Duboeuf　2008 年

较之博若莱村庄级，这款酒具有更凝重的佳美葡萄香、更浓的单宁酸、更高的酒精浓度，更熟甜的果味和较低的酸度。此酒所用的葡萄必须来自花坊。

零售价：15 美元

适宜立即饮用。

如果你在花坊找不到博若莱葡萄酒，可以试试别的村庄，比如布鲁伊和风车磨坊。

另外推荐的厂牌有：Joseph Drouhin 和 Louis Jadot。

莎隆内坡（1 款酒，单独品尝）

第 3 款酒：梅克雷，Domaine de la Croix Jacquelet, Faiveley　2006 年

接下来我们深入了解黑比诺，黑比诺的酒香和芬芳与佳美有些相似，但更为凝聚、浓烈，也更诱人。勃艮第这一章品酒中的大多数葡萄酒都产自黄金坡，不过如果我不推荐大家尝尝莎隆内坡的葡萄酒，真是失职。我选这款勃艮第黑比诺，因为它当下即可饮用，而且是将要品尝的所有黑比诺中最便宜、最清淡的一款。另外，它还是博若莱和博纳坡之间的完美过渡。

本款酒的葡萄在成熟后的最佳状态下采摘，因而比起其他博若莱酒，更加繁茂、酒体更丰满，果味与单宁酸浑然一体。

零售价：23 美元

适宜立即饮用。

另外推荐的厂牌有：Domaine de Suremain 和 Michel Juillot。

以下 4 款酒都来自黄金坡，先品尝博纳坡的两款，然后再品尝两款夜坡葡萄酒。比起夜坡酒，博纳坡红葡萄酒历来风格清淡。

博纳坡村庄级和一级酒庄（两款酒共同品尝，最好出自同一年份）

玻玛属于村庄级，沃尔内则是一级酒庄葡萄酒，所以先尝玻玛。品尝这两款酒，目的是体会村庄级和一级酒庄的差别，2006 年是勃艮第酒的好年份。

第 4 款酒：玻玛，Bouchard Père & Fils　2006 年

本款酒的酿酒葡萄来自玻玛村。这款玻玛葡萄酒品质精良，是经典的黑比诺葡萄酒，果味和单宁酸适中，口感平衡和谐，是餐厅勃艮第酒的最佳选择，而且价格合理。

零售价：50 美元

适宜立即饮用。

另外推荐的厂牌有：Joseph Drouhin，Jaffelin，Louis Jadot 和 Louis Latour。

第 5 款酒：沃尔内，Santenots, Domaine Ballot-Millot et Fils　2006 年

本款酒的酿酒葡萄只能来自位于沃尔内的 Santenots 葡萄园。Domaine Ballot-Millot 在博纳坡专门生产高品质一级酒庄葡萄酒。这是一款手工作坊式酿造的葡萄酒，不仅彰显了黑比诺葡萄的魅力，而且反映了当地的风土。我 20 岁的时候第一次品尝沃尔内就再也无法忘记它的精致、优雅、微妙。

零售价：75 美元

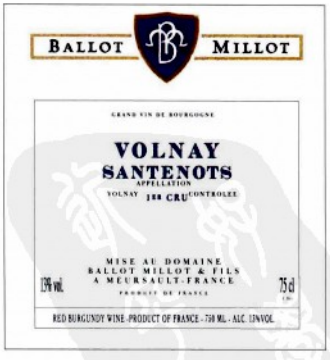
适宜立即饮用。

另外推荐的沃尔内葡萄酒厂牌有：Callieret，Champans 和 Clos des Chénes。生产相同风格葡萄酒的原装酒厂牌有：Domaine Clerget，Drouhin，Comte Lafon 和 Marquis d'Angerville。

酒商酒和酒庄原装酒有何不同？

酒商酒是酒商从某个产区直接购买葡萄或葡萄酒，然后将买来的酒或取得冠名权的酒装瓶后，冠以自己的名字，比如 Bouchard Père & Fils。葡萄园或酒庄的原装酒酒标上注明的葡萄园或酒庄意味着酿酒葡萄产自该园，而且葡萄酒就在园中生产，例如 Ballot-Millot。大多数酒商提供不同价位和各种质量等级的勃艮第葡萄酒。

Bouchard 既是酒商，同时也是原装酒的生产商。



夜坡：一款村庄级和一级酒庄（两款酒共同品尝，最好出自同一年份）

目前为止，我们已经讨论过勃艮第葡萄酒的生产商、年份、质量等级的重要性。然而，理解村庄级和一级酒庄的唯一正确的方法就是对比品尝。接下来的两款酒代表了勃艮第红葡萄酒的最高水平。

夜坡是上帝赐给钟爱黑比诺的人的礼物，而这两款勃艮第好酒恰恰凸显了黑比诺酒的精华，它们的生产商是大名鼎鼎的 Joseph Drouhin 和 Daniel Rion。你能否从中品出香波－慕思尼村庄级和夜－圣乔治一级酒庄在土壤、酿造方法、质感和风格上的不同？当然了，它们各有所长，都是出众的佳酿。不过你要格外留意它们在产地和风格上的差异，品尝的过程中你会发现这些差异越来越鲜明。

品尝即将开始，请你把接下来的 5 款酒都斟满：两款勃艮第（第 6、第 7 款）本轮品尝，还有最后一轮来自罗纳河谷的 3 款（第 8、第 9、第 10 款）。观察每一款的色泽，注意：颜色较浅的是黑比诺（产自勃艮第），较深的是歌海娜和西拉。颜色的差别可以令人立即捕获视觉印象，从而推知两地葡萄酒在质感、酒精浓度、酒体等方面的区别。

将 3 款罗纳河谷葡萄酒搁置一旁，先开始这一轮的品尝。

第 6 款酒：香波－慕思尼，Joseph Drouhin　2006 年



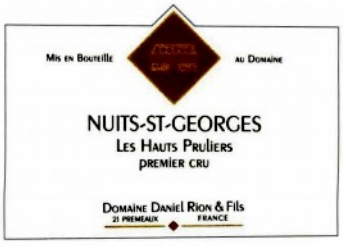
本款酒的黑比诺葡萄必须产自香波－慕思尼村。Joseph Drouhin 是厂牌，创建于 1756 年。既出产酒商酒，也出产原装酒。在收藏家和专业买家心目中，它在勃艮第最有声望。我们先尝这款酒，因为它的产地和村庄特征决定了其风格比下一款酒更清淡。这款香波－慕思尼酒体适中，充满了红葡萄果香的馥郁，以及上等黑比诺葡萄的一切要素：果香浓、优雅、精巧、平衡。总之，这款酒是夜坡村庄级葡萄酒中的上品。

零售价：50 美元

适宜立即饮用。

另外推荐的相同风格葡萄酒厂牌有：Louis Jadot，Georges Roumier 和 Robert Groffier。

第 7 款酒：夜－圣乔治，Les Haut Pruliers, Domaine Daniel Rion 2006 年



本款酒的酿酒葡萄黑比诺全部来自夜－乔治村的 Les Haut Pruliers 一级酒庄葡萄园，而 Daniel Rion 是夜－圣乔治最好的葡萄园之一。

夜－圣乔治葡萄酒的内在结构与夜坡其他村庄的酒不同，这款酒色泽深沉，酒体丰满，坚实而凝聚，它的单宁酸同精巧的香波－慕思尼相比风格迥异。偏爱赤霞珠的酒迷应该会喜爱这款黑比诺。通过对第 6、第 7 两款酒的品尝，你必能体会到夜坡黑比诺葡萄酒表现出的风格跨度。

零售价：75 美元

建议陈贮一段时间后饮用。

另外推荐的相同风格葡萄酒厂牌有：Faiveley，Henri Gouges，Jean Grivot 和 Henri Jayer。

罗纳河谷葡萄酒（3 款酒，共同品尝）

品罢勃艮第主要的村庄级和一级酒庄，通常已经精疲力竭。不过，我会再花 20 分钟，享受我最钟情的罗纳河谷葡萄酒，所幸罗纳河谷比勃艮第容易得多。

比较一下颜色较浅的黑比诺酿成的勃艮第酒和颜色较深的歌海娜或西拉酿成的罗纳河谷酒，你很快会得出二者在质感、酒精浓度、酒体，以及颜色上的区别。

我从罗纳河谷级开始品尝，然后是酒体适中的克罗兹－艾米塔吉，最后以教皇新堡结束。2007 年是南罗纳的出色年份，而酒款的酒精浓度也普遍较高。

第 8 款酒：罗纳河谷级，Perrin　2007 年

我认为罗纳河谷级是全球性价比前 3 位的红葡萄酒。比起博若莱酒，它的酒体更厚重而酸度较低，果香更浑圆，新酿时（1 ～ 3 年）饮用也无妨。佩兰（Perrin）家族是教皇新堡著名的酒庄 Beaucastel 的主人，他们酿造最好的罗纳河谷葡萄酒。

零售价：15 美元　**性价比最佳**

适宜立即饮用。

另外推荐的厂牌有：Jaboulet，Chapoutier，Chave 和 Guigal。



第 9 款酒：克罗兹－艾米塔吉，Les Jalets, Jaboulet　2006 年

这款酒来自罗纳河谷的北部，用 100% 西拉葡萄酿成。Jaboulet 是罗纳河谷最出色的生产商之一。这款酒我品尝过多次，它既不像黑比诺一样清淡，也不像赤霞珠那样浓郁，称得上“浓纤得中、修短合度”。酒体适中、略带黑胡椒风味的美乐和它更具可比性。不管把它比作什么、如何比较，你会发现这款酒和肉类烧烤相佐口味绝佳，是世界上性价比最高的葡萄酒之一。

之前介绍的勃艮第葡萄酒，价格都在本款酒的两倍以上。葡萄酒爱好者一听到克罗兹－艾米塔吉的零售价竟低于 20 美元，都跃跃欲试，打算买 10 箱存起来。

零售价：20 美元　**性价比最佳**

适宜立即饮用。

我建议你再尝尝 Jaboulet 的 Crozes-Hermitage Thalabert。

如果你用艾米塔吉代替这款克罗兹－艾米塔吉，那么品酒的顺序就要有所变化，先尝教皇新堡，因为它比艾米塔吉清淡。

第 10 款酒：教皇新堡，La Bernardine，Chapoutier　2005 年



这款酒产自罗纳河谷的南部，依照法律用 13 种葡萄混合酿成，而酒精浓度依照规定不得低于 12.5%，大多数教皇新堡的酒精浓度为 13.5% 或更高。所以，你经常会听到酒评家称之热烈、鲜明、强劲、浓酣、结实、丰富。这款 La Bernardine 由歌海娜、西拉、神索 3 种葡萄酿成。不过，它和大多数教皇新堡不太一样。本款的总体表现是果味、单宁酸和酒精平衡，比黑比诺酸度低。

零售价：46 美元

适宜立即饮用，也可陈贮。

另外推荐的教皇新堡厂牌有：Beaucastel，Vieux Télégraphe，Clos des Papes 和 Rayas。口味比较清淡的有 La Bernardine，也可以尝尝 Mont-Redon，Delas Fréres 和 Guigal。

测试题

	参考页
1. 勃艮第 4 个主要的红葡萄酒产区是哪里?	129
2. 勃艮第葡萄酒主要的酿酒葡萄有哪些?	129
3.《拿破仑法典》对勃艮第的葡萄园造成了怎样的影响?	129
4. 博若莱葡萄酒的 3 个质量等级是什么?	130
5. 出产博若莱酒庄级葡萄酒的村庄有多少个?	130
6. 列举 3 个出产博若莱酒庄级葡萄酒的村庄。	130
7. 新酿博若莱具体的上市日期?	131
8. 列举两个莎隆内坡的产酒村庄。	132
9. 黄金坡葡萄酒的 4 个质量等级是什么?	133
10. 黄金坡可以分为哪两个地区?	133
11. 黄金坡共有多少个顶级酒庄葡萄园?	133
12. 列举两个博纳坡以红葡萄酒闻名的村庄。	134
13. 列举两个博纳坡红葡萄酒顶级酒庄葡萄园。	134
14. 列举两个夜坡以红葡萄酒闻名的村庄。	135

15. 列举两个夜坡红葡萄酒顶级酒庄葡萄园。 135

16. 勃艮第葡萄酒中有多少由发货商销售而非原装酒? 138

17. 罗纳河谷位于法国何处? 139

18. 罗纳河谷的 3 个质量等级是什么? 139

19. 罗纳河谷有多少个产区? 140

20. 列举两个位于北罗纳的产区。 140

21. 列举两个位于南罗纳的产区。 140

22. 罗纳河谷两个重要的红葡萄品种是什么? 140

23. 北罗纳地区最主要的红葡萄品种是什么? 140

24. 什么是塔维尔葡萄酒? 140

25. 教皇新堡葡萄酒可以使用多少种酿酒葡萄? 141

26. 列举教皇新堡 4 种最主要的酿酒葡萄。 141

27. 罗纳河谷级和博若莱级有何不同? 141

28. 上好年份的艾米塔吉能保存多久? 143

29. 列举两款最有名的罗纳河谷白葡萄酒。 143





第五章

法国波尔多红葡萄酒

法定产区・波尔多葡萄品种・质量等级・
波尔多红酒佳酿・梅多克・格拉夫・
玻美侯・圣艾美浓・甄选波尔多红葡萄酒

波尔多红葡萄酒

波尔多充满激情，历史积淀深厚，当地人最引以为荣的就是葡萄酒。对葡萄酒学习来说，你会发现波尔多比勃艮第容易得多，原因之一就是那里园地面积较大，土地拥有者相对较少。而且，正如热爱葡萄酒的英国作家塞缪尔·约翰逊（Samuel Johnson）所说："如果有志于成为地道的饮者，就必须懂红葡萄酒。"他指的是波尔多的干红餐酒。

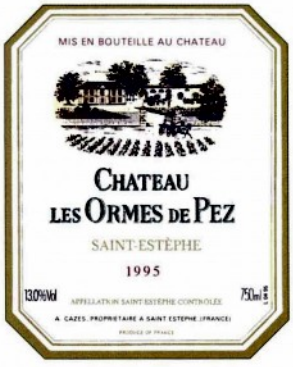
波尔多有 57 个葡萄酒产区出产 AOC 授权的高品质葡萄酒，有 4 个是我心中的红葡萄酒圣地：

梅多克（Médoc）：40199 英亩（仅产红葡萄酒）

玻美侯（Pomerol）：1846 英亩（仅产红葡萄酒）

"Claret" 在英语里表示产自波尔多的干红葡萄酒。

波尔多每个产酒年份平均出产 6000 万～ 7000 万箱（7.2 亿～ 8.4 亿瓶）葡萄酒。



波尔多比勃艮第面积大得多。

法国所有的 AOC 葡萄酒中，27% 来自波尔多。

就贸易额而言，美国是波尔多葡萄酒的第二大进口国。

今天，89% 的波尔多酒是红葡萄酒，白葡萄酒占 11%。

1970 年以前，通常波尔多出产的白葡萄酒多于红葡萄酒。



格拉夫 / 佩萨克－雷奥良：9855 英亩（出产红葡萄酒和干白）

圣艾美浓（St-Émilion）：23384 英亩（仅产红葡萄酒）

你应该熟悉梅多克的 7 个重要产区：

上梅多克（Haut Médoc）　圣埃斯塔菲（St-Estéphe）

宝雅克（Pauillac）　圣朱利安（St-Julien）　玛歌（Margaux）

慕里斯（Moulis）　利斯特拉克（Listrac）

波尔多主要的葡萄品种

美乐　赤霞珠　品丽珠

勃艮第的酿酒师必须使用 100% 黑比诺酿造红葡萄酒（博若莱红葡萄酒必须用 100% 佳美葡萄），波尔多红葡萄酒则几乎全是由不同品种的葡萄混合酿成。

波尔多葡萄酒的质量等级？

波尔多级（Bordeaux）：这是波尔多地区等级最低的 AOC 葡萄酒——酒好、不贵、品质稳定，是可以常饮的酒。这类酒被称为专属葡萄酒——你可以直呼其商标名，例如 Mouton-Cadet，不以产区或葡萄园而得名，是最廉价的波尔多 AOC 葡萄酒。（1～9 美元）

地区级（Region）：地区级葡萄酒来自 57 个产区，只有用当地葡萄酿造的葡萄酒才能被冠名，如宝雅克和圣艾美浓。这一级比仅标有“波尔多”的要贵一些。（10～19 美元）

酒庄级（Region + Château）：酒庄级产自特定的葡萄园。波尔多有超过 7000 个酒庄。上溯至 1855 年，波尔多为一些酒庄正式划分了质量等级，数百个酒庄得到官方承认的质量等级。举例来说，梅多克有 61 个最高级别的酒庄被称为“顶级酒庄”（Grand Cru Classé），还有 247 座比顶级酒庄低一级的被称为布尔乔亚酒庄（Cru Bourgeois）。其他地区，如圣艾美浓和格拉夫也有各自的质量等级。（10～9999 美元）

格拉夫出产的酒中 60% 为红葡萄酒，40% 为白葡萄酒。

1987 年，格拉夫北部设立了一个更高级别的法定产区，被称为佩萨克－雷奥良（红白葡萄酒均有出产）。

观察 156 页的地图。笔者在这里提供一条基本经验：产自左岸村庄和地区的红葡萄酒，主要使用赤霞珠葡萄，右岸则多用美乐葡萄。

整个波尔多大约有 17.2 万英亩美乐，7.2 万英亩赤霞珠和 3.3 万英亩品丽珠。

小维锋（Petite Verdot）和马贝克有时也用来混合酿造波尔多葡萄酒。

你可能熟悉的原装酒有：

Lauretan　Baron Philippe
Lacour Pavillon　Michel Lynch
Mouton-Cadet

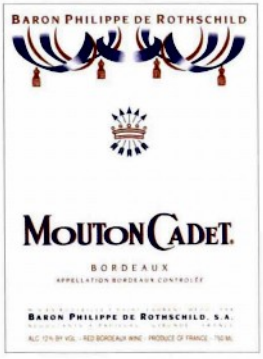
波尔多主要的发货商有：

Barton & Guestier (B & G)
Cordier
Dourthe Kressmann
Eschenauer
Sichel
Yvon Mau
Ets J-P Moueix
Baron Philippe de Rothschild
Borie-Manoux
Dulong

标价 8～25 美元的酒占据波尔多葡萄酒的 80%。

典型的梅多克葡萄酒混合比例为：赤霞珠 60% ～ 80%，美乐 25%～40%，品丽珠10%～20%。

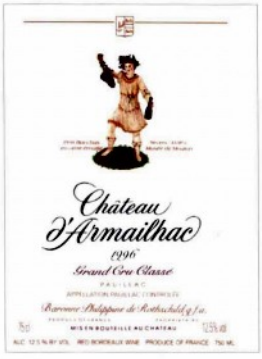
波尔多级（专属名称）
法定波尔多产区



地区级
法定宝雅克产区



酒庄级
法定宝雅克产区 + 酒庄名



以上 3 款酒属于同一家族，即罗斯柴尔德家族，Château Mouton-Rothschild 也是其名下酒庄。

以下是波尔多酒庄级主要分类：

梅多克顶级酒庄：1855 年设立，61 座酒庄；

梅多克布尔乔亚酒庄：1920 年设立，1932 年、1978 年和 2003 年复审，247 座酒庄；

格拉夫顶级酒庄：1959 年设立，16 座酒庄；

玻美侯：无分级；

圣艾美浓：1955 年设立，1996 年和 2006 年复审，15 座特级顶级酒庄，46 座顶级酒庄。



如果你在酒标上看到酒庄的城堡式建筑，那么按法国的法律规定，这座酒庄必须确实存在并且是酿酒师所属的酒庄。

依照法国法律，酒庄是附属于葡萄园的建筑，葡萄园有特定的面积限制，有酿酒和贮存设施，如果达不到一定标准，所产葡萄酒亦不能称为酒庄级酒。domaine，clos 和 cru 都有葡萄园或酒庄的意思。

什么是酒庄？

一提起酒庄，许多人会浮想联翩：一幢美轮美奂的雄伟建筑，里面挂着波斯地毯，到处是珍玩古物，四周山峦连绵起伏，遍布美丽的葡萄园。请原谅我即将打破你的美好想象（同时也纠正一下词典定义的偏差），因为大多数酒庄并非如此。酒庄的确有可能是建在广袤土地上的一幢大宅，却也极可能是一座普通的两层民居。

酒庄级酒通常被认为是波尔多葡萄酒中质量等级最高的。酒庄级酒也是价位最高的酒，有些最知名的顶级酒庄酒甚至卖出了天价。

接下来我们将仔细研究酒庄。多年讲授葡萄酒知识使我得到了一条真理：几乎没有人想真的记住数千个酒庄的名字，所以我会删繁就简，从最重要的波尔多分级制度讲起。

波尔多红酒佳酿

梅多克顶级酒庄（1855年设立，61座酒庄）

酒庄级葡萄酒何时设立？如何划分？

一百五十多年前，波尔多的梅多克地区曾进行过一次等级划分。当时，拿破仑三世要求葡萄酒经纪人选出最好的酒，代表法国参加1855年的巴黎世博会。梅多克地区的顶级酒是根据价格划分的，在当时价格直接与质量挂钩。新的制度要求，顶级酒庄的前4位（现在是前5位，见右下简表）生产“第1级”葡萄酒，接下来的第5～第19生产第2级酒，如此一直到第5级酒为止。经纪人同意了这个方案，条件是要求这种分级不能成为官方的规定，结果却弄巧成拙！（参见161页的“1855年波尔多梅多克地区等级酒庄官方排名”）。

“在某一特定的年份，各个等级的售价往往与其等级基本相符，这大大方便了贸易。所以第5级的售价总是第2级的一半，第3、第4级位于第2和第5级之间。第1级比第2级高出约25%。”

——Ch. 考克斯（Ch. Cocks）
《波尔多葡萄酒》（*Bordeaux et Ses Vins*）
1868年

顶级庄葡萄酒的产量还不到波尔多葡萄酒总产量的5%。

有没有简单的方法解读1855年的分级制度？

我一直觉得1855年的分级规定有些繁冗，于是有一天我坐下来自己画了一张图。将前面提到的每一“级”分解，然后列出所有的产区（宝雅克、玛歌、圣朱利安，等等），将每一轮筛选出的葡萄园数目分别列在所属产区后。我的表格列出了波尔多的产区在每一级中入选的葡萄园数，直至第5级。表中内容可以反映出哪些产区每轮都有葡萄酒入选，从而较为平均地占有市场。我称它为“1855年分级制度个人积分表”。

“分级后的葡萄酒被归入5个等级，级与级之间的价格差约为12%。”

——威廉·弗兰克（William Frank）
《梅多克葡萄酒》（*Traité Sur les Vins du Médoc*）
1855年

格拉夫的Château Haut-Brion（奥比昂酒庄）在分级制度实施时已经很有名了，所以跨区定级。

——编者注

即使只是扫一眼我的积分表，对你购买波尔多葡萄酒也是一个简要的指南。

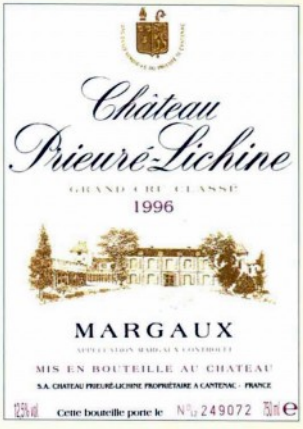
我们来计算一下得分，宝雅克在第1级的5个名额中占3席，第5级里则占了12席。玛歌在第3级中压倒多数。玛歌总分第一，因为在整个梅多克地区它拥有最多的酒庄级葡萄园。另外，玛歌也是唯一一个每级都有葡萄园入选的产区。圣朱利安在第1和第5级都没有葡萄园入选，不过在第2和第4级实力都很强。

笔者为1855年等级评定总结的简表：

产区	第1级	第2级	第3级	第4级	第5级	合计
玛歌	1	5	10	3	2	21
宝雅克	3	2	0	1	12	18
圣朱利安	0	5	2	4	0	11
圣埃斯塔菲	0	2	1	1	1	5
上梅多克	0	0	1	1	3	5
格拉夫	1	0	0	0	0	1
酒庄总数	5	14	14	10	18	61


GRAND CRU CLASSÉ
CHATEAU LA LAGUNE
HAUT-MÉDOC
APPELLATION HAUT-MÉDOC CONTROLÉE
1995
SOCIÉTÉ CIVILE AGRICOLE DU CHATEAU LA LAGUNE
PROPRIÉTAIRE A LUDON (GIRONDE) FRANCE

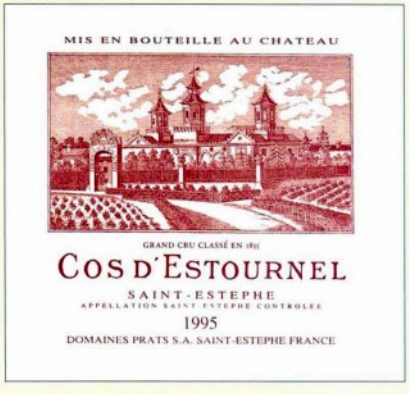

GRAND VIN
DE
CHATEAU LATOUR
PREMIER GRAND CRU CLASSÉ
PAUILLAC
1993


Château
Prieuré-Lichine
GRAND CRU CLASSÉ
1996
MARGAUX
MIS EN BOUTEILLE AU CHATEAU
S.A. CHATEAU PRIEURÉ-LICHINE PROPRIÉTAIRE A CANTENAC - FRANCE
Cette bouteille porte le N° 249072


1990
CHATEAU DUCRU-BEAUCAILLOU
GRAND CRU CLASSÉ DE MÉDOC EN 1855
SAINT-JULIEN
APPELLATION SAINT-JULIEN CONTRÔLÉE
JEAN-EUGÈNE BORIE PROPRIÉTAIRE A SAINT-JULIEN-BEYCHEVELLE (GIRONDE)
12.5% Vol.
750 ml


MIS EN BOUTEILLE AU CHATEAU
CHÂTEAU MARGAUX
GRAND VIN
1995
PREMIER GRAND CRU CLASSÉ
MARGAUX


GRAND VIN
CHATEAU
LYNCH BAGES
GRAND CRU CLASSÉ
PAUILLAC
1995


MIS EN BOUTEILLE AU CHATEAU
GRAND CRU CLASSÉ EN 1855
COS D'ESTOURNEL
SAINT-ESTEPHE
APPELLATION SAINT-ESTEPHE CONTROLÉE
1995
DOMAINES PRATS S.A. SAINT-ESTEPHE FRANCE


CHATEAU
CANTENAC BROWN
GRAND CRU CLASSÉ
MARGAUX
APPELLATION MARGAUX CONTROLÉE
2001
MIS EN BOUTEILLE AU CHATEAU
13% vol.
S.N.C.E. PROPRIÉTAIRE A CANTENAC - GIRONDE - FRANCE
750 ml
PRODUCE OF FRANCE

1855年波尔多梅多克地区等级酒庄官方排名

第 1 级列级酒庄（5 座）

酒庄	AOC
Château Lafite-Rothschild	宝雅克
Château Latour（拉图酒庄）	宝雅克
Château Margaux（玛歌酒庄）	玛歌
Château Haut-Brion	佩萨克－雷奥良（格拉夫）
Château Mouton-Rothschild	宝雅克

第 2 级列级酒庄（14 座）

酒庄	AOC
Château Rausan-Ségla	玛歌
Château Rausan Gassies	玛歌
Château Léoville-Las-Cases	圣朱利安
Château Léoville-Poyferré	圣朱利安
Château Léoville-Barton	圣朱利安
Château Durfort-Vivens	玛歌
Château Lascombes	玛歌
Château Gruaud-Larose	圣朱利安
Château Brane-Cantenac	玛歌
Château Pichon-Longueville-Baron	宝雅克
Château Pichon-Longueville-Lalande	宝雅克
Château Ducru-Beaucaillou	圣朱利安
Château Cos d'Estournel	圣埃斯塔菲
Château Montrose	圣埃斯塔菲

第 3 级列级酒庄（14 座）

酒庄	AOC
Château Giscours	玛歌
Château Kirwan	玛歌
Château d'Issan	玛歌
Château Lagrange	圣朱利安
Château Langoa-Barton	圣朱利安
Château Malescot-St-Exupéry	玛歌
Château Cantenac-Brown	玛歌
Château Palmer	玛歌
Château La Lagune	上梅多克
Château Desmirail	玛歌
Château Calon-Ségur	圣埃斯特菲
Château Ferrière	玛歌
Château d'Alesme（曾用名 Marquis d'Alesme）	玛歌
Château Boyd-Cantenac	玛歌

第 4 级列级酒庄（10 座）

酒庄	AOC
Château St-Pierre	圣朱利安
Château Branaire-Ducru	圣朱利安
Château Talbot	圣朱利安
Château Duhart-Milon-Rothschild	宝雅克
Château Pouget	玛歌
Château La Tour-Carnet	上梅多克
Château Lafon-Rochet	圣埃斯塔菲
Château Beychevelle	圣朱利安
Château Prieuré-Lichine	玛歌
Château Marquis de Terme	玛歌

第 5 级列级酒庄（18 座）

酒庄	AOC
Château Pontet-Canet	宝雅克
Château Batailley	宝雅克
Château Grand-Puy-Lacoste	宝雅克
Château Grand-Puy-Ducasse	宝雅克
Château Haut-Batailley	宝雅克
Château Lynch-Bages	宝雅克
Château Lynch-Moussas	宝雅克
Château Dauzac	上梅多克
Château d'Armailhac（1956 ～ 1988 年称为 Château Mouton-Baronne-Philippe）	宝雅克
Château du Tertre	玛歌
Château Haut-Bages-Libéral	宝雅克
Château Pédesclaux	宝雅克
Château Belgrave	上梅多克
Château Camensac	上梅多克
Château Cos Labory	圣埃斯塔菲
Château Clerc-Milon-Rothschild	宝雅克
Château Croizet-Bages	宝雅克
Château Cantemerle	上梅多克

1945 年，Château Mouton-Rothschild 的酒瓶上印上了代表胜利的 "V" 字——第二次世界大战终于结束了。自 1924 年起，菲利普·罗斯柴尔德男爵就开始邀请艺术家设计酒标，从 1945 年起每年更新。这个传统由他的女儿菲利普女爵继承了下来。很多世界知名的艺术家都曾为 Mouton-Rothschild 设计过酒标，其中包括：

让·谷克多（Jean Cocteau）
1947 年

萨尔瓦多·达利（Salvador Dalí）
1958 年

亨利·摩尔（Henry Moore）
1964 年

若安·米罗（Joan Miró）
1969 年

马克·夏加尔（Marc Chagall）
1970 年

巴勃罗·毕加索（Pablo Picasso）
1973 年

罗伯特·马瑟威尔（Robert Motherwell）
1974 年

安迪·沃霍尔（Andy Warhol）
1975 年

约翰·休斯顿（John Huston）
1982 年

索尔·斯坦伯格（Saul Steinberg）
1983 年

凯斯·哈林（Keith Haring）
1988 年

弗兰西斯·培根（Francis Bacon）
1990 年

出田节子（Setsuko）
1991 年

安东尼·塔皮埃斯（Antoni Tàpies）
1995 年

古干（Gu Gan）
1996 年

罗伯特·威尔逊（Robert Wilson）
2001 年

查尔斯王子（HRH Charles）
2004 年

吉赛帕·帕诺内（Giuseppe Penone）
2005 年

1855年的分级制度是否经历过变化？

有，不过只有一次。那是在 1973 年，Château Mouton-Rothschild 从第 2 级升为第 1 级，这里还有个小故事。

破格升级……

1920 年，罗斯柴尔德男爵接管了家族的葡萄园，他无法接受罗斯柴尔德的酒庄在 1855 年被定为第 2 级。他认为自己的酒庄从一开始就应当评为第 1 级。他花了 50 年时间争取擢升为顶级酒庄。位列第 2 级酒庄期间，他的座右铭是：

第一，不甘人后。

第二，决不妥协。

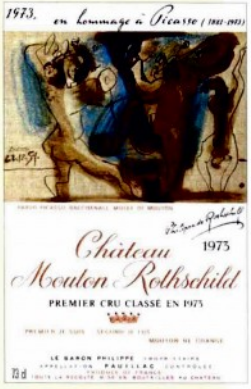
我是 Mouton。

而酒庄在 1973 年升级后，他更换了座右铭：

第一，目前第一。

第二，曾经第二。

但 Mouton 不会改变。



巴勃罗·毕加索，1973 年

1855 年的分级制度沿用至今

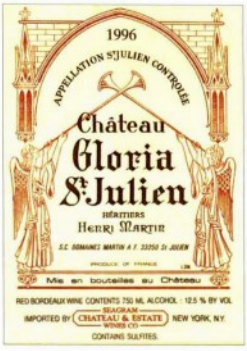
每位内行都知道 1855 年的分级，然而过去的一个半世纪里世事变幻莫测，比如有些葡萄园通过并购毗邻土地，产量增加了一两倍（这是合法的），酒庄的所有权因而发生了不少变化。像其他行业一样，波尔多酒业也经历了此起彼伏的考验。

举个例子，1970 年波尔多酒业正经历金融危机，即使最高等级也未能幸免。在玛歌酒庄，最著名的“第 1 级”葡萄园里最优质的美酒一度质量下滑，原因在于拥有酒庄的家族没有投入足够的资金和时间。1977 年，玛歌酒庄以 1600 万美元被出售给一个希腊和法国联姻的家族——门泽洛普洛斯（Mentzelopoulos）家族，从那时起玛歌酒庄的葡萄酒才回升至顶级酒庄应有的水准。

圣朱利安产区的 Gloria 酒庄是一个特殊的例子，它在 1855 年分级的时候还不存在，后来圣朱利安镇的镇长买了很多“第 2 级”葡萄园的土地。他生产出了顶级葡萄酒，却没有被纳入 1855 年的分级。

酿酒技术的变化也是重要的影响因素。当今的酿造技术与 1855 年相比已大大不同，结果当然是质量的提高。你会发现有些 1855 年榜上有名的酒庄如今排名差一些，有些酒庄则提升了。

也就是说，我相信即使经过了一百五十多年，当年的分级大多数情况下依然适用于今天的各酒庄。



梅多克布尔乔亚酒庄（1920年设立，1932年、1978年和2003年复审，247座酒庄）

布尔乔亚酒庄

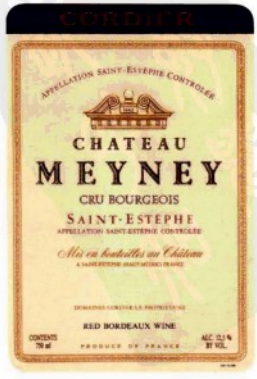
布尔乔亚酒庄是 1920 年最早评定的波尔多梅多克的酒庄，注意不是 1855 年。1932 年的分级名单上有 444 座酒庄，1962 年却只剩 94 座，而今天共有 247 座。梅多克的布尔乔亚酒庄的最后一次复审是在 2003 年。由于 2000 年、2003 年和 2005 年都是出产佳酿的好年份，今天的布尔乔亚酒庄葡萄酒中有许多性价比极高的葡萄酒。

以下是值得关注的布尔乔亚酒庄葡萄酒：



布尔乔亚酒庄 Château Larose-Trintaudon 是梅多克最大的葡萄园，年产葡萄酒 10 万箱。

- Château d'Angludet
- Château Les Ormes-de-Pez
- Château Les Ormes-Sorbet
- Château Phélan-Ségur
- Château Coufran
- Château Chasse-Spleen
- Château Meyney
- Château Siciando-Mallet
- Château Fourcas-Hosten
- Château Larose-Trintaudon
- Château Greysac
- Château Marbuzet
- Château Haut-Marbuzet
- Château Patache d'Aux
- Château La Cardonne
- Château Poujeaus
- Château Siran
- Château de Pez
- Château Pontensac
- Château Pibran
- Château Monbrison
- Château Vieux Robin
- Château Labégorce-Zédé
- Château de Lamarque



葡萄疗法

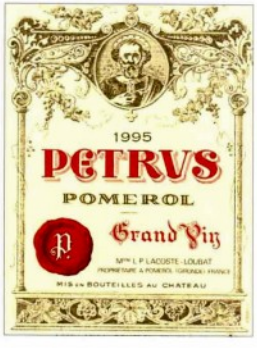
在皮肤护理领域，葡萄是最符合新潮流的护肤原料。在 Smith-Haut-Lafitte 酒庄的一家高级酒店内，客人们可以享受到葡萄藤提取物、碾压过的葡萄籽和葡萄籽油等混合的皮肤护理。比如，你可以试用葡萄籽油、波尔多蜂蜜和 10 种植物浓缩提取物制成的赤霞珠护肤品。

玻美侯红葡萄酒往往比较柔和，果香更重，比梅多克红葡萄酒更适合新酿即饮。

玻美侯酒的酿酒葡萄主要是美乐，赤霞珠用得很少。

Château Pétrus 1 年酿的酒还不及 Gallo 6 分钟酿得多。

Château Pétrus 酒是波尔多最贵的葡萄酒之一，那里种植的葡萄 95% 是美乐。



格拉夫顶级酒庄（1959 年设立，16 座酒庄）

我们在 1855 年的分级榜上已经见过格拉夫最著名的酒庄，它就是 Château Haut-Brion。其他 1959 年被定为顶级酒庄级的格拉夫红葡萄酒酒庄还有：

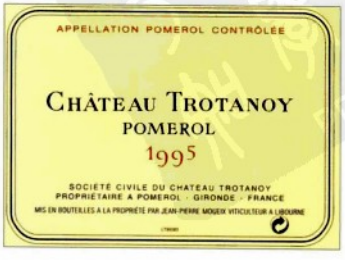


- Château Bouscaut
- Château Haut-Bailly
- Château Carbonnieux
- Domaine de Chevalier
- Château de Fieuzal
- Château Olivier
- Château Malartic-Lagarvière
- Château La Tour-Martillac
- Château Smith-Haut-Lafitte
- Château Pape-Clément
- Château La Mission-Haut-Brion
- Château La Tour Haut-Brion
- Château Laville Haut-Brion
- Château Couhins
- Château Couhins-Lurtor

玻美侯：无分级

这是波尔多最小的顶级红葡萄酒产区。玻美侯的葡萄酒产量仅为圣艾美浓的 15%，且红葡萄酒十分罕见。如果你有幸找到一款，价格想必不菲。尽管这里没有官方分级，但是以下列出的是一些市面上最好的玻美侯葡萄酒：

- Château Pétrus
- Château Le Pin
- Château La Conseillante
- Château Beauregard
- Château Petit-Village
- Château Nénin
- Château Trotanoy
- Château Latour-à-Pomerol
- Château L'Évangile
- Château Bourgneuf
- Vieux Château-Certan
- Château Clinet
- Château La Pointe
- Château L'Église Clinet
- Château Lafleur
- Château Plince
- Château La Fleur-Pétrus
- Château Gazin



圣艾美浓（1955 年设立，1996 年和 2006 年复审，15 座特级顶级酒庄和 46 座顶级酒庄）

这里的葡萄酒产量约为梅多克的 2/3，圣艾美浓是法国最美的地方之一（个人看法），这里的葡萄酒于 1955 年最终获得官方等级评定，在 1855 年定级后的整整 100 年里，这里有 15 座堪与梅多克顶级酒庄媲美的酒庄。

15 座圣艾美浓特级顶级酒庄（Premiers Grands Crus Classés）：

- Château Ausone
- Château Canon
- Château Cheval Blanc
- Château Magdelaine
- Château Angélus
- Château La Gaffelière
- Château Beau-Séjour-Bécot
- Château Troplong Mondot
- Château Beauséjour-Duffau-Lagarrosse
- Château Trottevieille
- Château Pavie
- Clos Fourtet
- Château Belair
- Château Pavie Marquin
- Château Figeac

在美国可以买到的重要的顶级酒庄和其他圣艾美浓葡萄酒还有：

- Château Canon-La-Gaffelière
- Château Trotanoy
- Château La Tour-Figeac
- Château Faugères
- Château Trimoulet
- Château Haut-Corbin
- Château Dassault
- Château Grand-Mayne
- Château Monbousquet
- Clos des Jacobins
- Château Tertre Roteboeuf





圣艾美浓的葡萄品种

美乐	70%
品丽珠	25%
赤霞珠	5%

波尔多出产红葡萄酒的其他产区还有：
弗朗萨克（Fronsac）
布拉伊坡（Côtes de Blaye）
布尔坡（Côtes de Bourg）





1999 年是波尔多历史上空前的大丰收年。

关于产酒年份，著名葡萄酒专家亚历克斯·利希纳（Alexis Lichine）曾说："上佳年份的酒需要一个成熟期，稍逊的酒成熟得比好酒快。前者需要耐心等待，后者则可及时享用。"他总结道："拿新酿来说，评价较低的年份往往比评价较高的年份给人以更畅快的享受。"

趁你等待上佳年份的时候，比如等着 2000 年、2003 年或 2005 年的波尔多葡萄酒慢慢达到最佳状态的时候，不妨尝尝普通年份如 2001 年或 2004 年的其他波尔多酒款。

1893 年以来最早的一次收获季节出现在 2003 年。

2003 年夏日的酷热、大风暴、冰雹造成了 1991 年以来的最低产量。



现在你已经了解波尔多的红葡萄酒产区，让我们进一步了解最佳年份：

波尔多的产酒年份：

左岸：梅多克 / 圣朱利安 / 玛歌 / 宝雅克 / 圣埃斯塔菲 / 格拉夫

好年份	上佳年份	更早的好年份
1994	1990*	1982*
1997	1995	1985
1998	1996	1986
1999	2000*	1989
2001	2003	
2002	2005*	
2004		
2006		
2007		
2008		

右岸：圣艾美浓 / 玻美侯

好年份	上佳年份	更早的好年份
1995	1990	1982
1996	1998*	1989
1997	2000*	
1999	2001	
2002	2005*	
2003		
2004		
2006		
2007		
2008		

* 表示格外出众

如何选择和饮用波尔多红葡萄酒？

对波尔多葡萄酒最大的误解之一就是太贵，事实上，数以千计的波尔多葡萄酒覆盖的价格跨度相当大。

首先，问问自己对于一款酒是想立即品尝还是想陈贮起来。一款产自好年份的顶级酒庄波尔多葡萄酒，至少需要陈贮 10 年。低一个等级的布尔乔亚酒庄或顶级酒庄的副牌酒（Second label），至少需要陈贮 5 年。地区级酒可以在出产后 2 ～ 3 年时饮用，而酒标上仅有“波尔多级”的酒应当在出产后尽快饮用。

接下来，确认出产年份。如果你想陈贮，就必须选一个好年份。倘若想立即饮用而且想喝到著名酒庄的酒款，最好选出产年份较差的。假如你想立即饮用并想选择较好的年份，那就不得不选较差酒庄的酒款了。

还有，要记住波尔多葡萄酒由多种葡萄混合酿成。你应该问问自己是想喝美乐风味——圣艾美浓或玻美侯的酒款，还是想喝赤霞珠风味——梅多克或格拉夫的酒款。记住，在新酿阶段的波尔多葡萄酒中，美乐的风味比较平易近人。

20 美元的波尔多红葡萄酒与 300 美元的有何不同？

- 产区
- 葡萄藤的年龄（通常植株越老，风味越好）
- 每株葡萄藤的产量（低产量意味着高品质）
- 酿造技术（例如，对酒浆在木桶中陈贮的时间控制）
- 出产年份

关于波尔多红葡萄酒

法国人喝波尔多红葡萄酒往往太匆忙了。

英国人偏爱波尔多红酒陈酿，他们喜欢带着朋友去满是蛛网和积垢的酒窖，以炫耀自己的陈年窖藏。

美国人在立即可饮时才喝波尔多红葡萄酒，因为除此之外他们一无所知。

——佚名

情人节的波尔多红葡萄酒

塞居侯爵（Marquis de Ségur）曾经是 Château Lafite 、Château Latour 和 Château Calon-Ségur 三大酒庄的主人。他说过：“我人在 Lafite 和 Latour 酿酒，心却在 Calon。”正如下图酒标上的心形所示。Calon-Ségur 酒庄葡萄酒适合在情人节与爱人共享。







第 1 级的 Château Margaux, Château Latour, Château Lafite Rothschild 和 Château Mouton Rothschild 仅将最好的，不到 40% 的收成用来酿酒。

是否有必要花一大笔钱购买极品波尔多红葡萄酒？

如果有能力花这笔钱当然好，可是大多数人往往只有羡慕的份儿。善用金钱的好办法就是采用我推荐的方法，我称之为“倒金字塔法”。比如你喜欢 Château Lafite-Rothschild，也就是左边金字塔顶的那个，但是你买不起，怎么办？查看出产地，它来自宝雅克。你可以在宝雅克 1855 年分级的第 5 级酒庄中选择，如此一来你的选择既能体现该产区的风味又相对便宜，尽管品质未必真是第 1 级的 1/5。还是太贵吗？那就再降一个等级，看看宝雅克的布尔乔亚酒庄。还有一个选择，就是买一款酒标上只写着“宝雅克”的酒。

我也并未牢记七千多个酒庄。我去零售店买酒时，发现一款从未听说过的酒庄酒，它来自宝雅克，年份好而且价位在 20 ～ 25 美元，于是我将它收入囊中。一般来说，我都不会选错。在葡萄酒的世界里从来没有绝对的答案，一切只在于你自己的选择。

另一个避免购买天价波尔多酒庄的方法，是花心思寻觅酒庄的副牌酒。这类酒的葡萄来自酒庄最年轻的地块，风格淡雅，成熟期短，最重要的是它比酒庄酒便宜得多。

酒庄	副牌酒
Château Lafite-Rothschild	Carruades de Lafite Rothschild
Château Latour	Les Forts de Latour
Château Haut-Brion	Bahans du Château Haut-Brion
Château Margaux	Pavillon Rouge du Château Margaux
Château Mouton-Rothschild	Petit Mouton
Château Léoville-Barton	La Réserve de Léoville Barton
Château Léoville-Las-Cases	Clos du Marquis
Château Pichon Lalande	Réserve de la Comtesse
Château Pichon Longueville	Les Tourelles de Pichon
Château Palmer	Réserve du Général
Château Lynch-Bages	Château Haut Bages-Averous

25 年后的波尔多

过去的 25 年里，葡萄酒世界最戏剧性的变化是世人对极品波尔多葡萄酒的需要。1985 年，波尔多葡萄酒两个最大的销售市场是美国和英国。今天，亚洲成了新兴的不断增长的市场，中国、韩国和日本的需求量都呈现出强势增长，这一切势必造成波尔多葡萄酒价格的上涨。

对我来说，一个时代结束了。我第一次惊喜地发现葡萄酒是我热情的源泉时，20 年的波尔多陈酿还卖不到 25 美元，这在当时对一个大学生来说也是一笔不小的花销，可是花得很值。然而，我怀疑今天有哪个年轻人能花 2000 美元买一款 2005 年的 Château Latour 葡萄酒，而且很可能 20 年之内不能喝！如今，顶级酒庄酒已经成了葡萄酒中的贵族，成了富人才能享有的特权。

话说回来，在其他七千多座酒庄里依然有性价比很好的酒，是我们这些普通人有机会享受的。自 1985 年以来，顶级酒庄的标准已经推广到波尔多其他村庄，波尔多葡萄酒的整体品质空前提高，尤其是圣艾美浓、格拉夫、布尔坡和布拉伊坡。

拿破仑·波拿巴偏爱勃艮第的香贝丹酒，尼克松总统则最爱 Château Margaux。尼克松经常去纽约著名的 21 Club 享用他中意的 Château Margaux 葡萄酒。

如果你在 1959 年纽约 Four Seasons（四季餐厅）刚开业时去那里吃饭，就有可能喝到 1918 年的 Château Lafite-Rothschild 酒，而你只需付 18 美元，哪怕 1934 年的 Château Latour 酒也只要 16 美元。如果还是超出预算，你还可以买到 9.5 美元一瓶的 1945 年出产的 Château Cos d' Estournel 酒。

延伸阅读：

我推荐克莱夫·科茨的《伟大的葡萄酒》（*Grands Vins*）、胡波特·杜克（Hubrecht Duijker）和迈克尔·布罗德本特合著的《波尔多葡萄酒汇编》（*The Bordeaux Atlas and Encyclopedia of Châteaux*）和罗伯特·帕克的《波尔多》（*Bordeaux*）。

美食配佳酿

来自 Château La Louvière 和 Château Bonnet 的德尼丝·勒顿－穆勒（Denise Lurton-Moulle）建议：烤羊腿和明火烤鸭胸适合 Château La Louvière 红葡萄酒。

来自 Château Lynch-Bages，Château Haut-Bages-Averous 和 Château Les Ormes-de-Pez 的让－迈克尔·卡奇（Jean-Michel Cazes）说："简单而经典的搭配对波尔多红葡萄酒来说最好！红肉如牛肉和羊羔肉尤其适合，我们宝雅克人很喜欢这种搭配。如果有幸搭配用葡萄藤烤出的红肉，那实在是人间难得的美味。"

Château Le Pin 的雅各布·蒂恩潘（Jacques Thienpont）和菲奥娜·蒂恩潘（Fiona Thienpont）："在 Château Le Pin，星期天的午餐有很多本地产的牡蛎搭配波尔多白葡萄酒，还有葱烤排骨搭配玻美侯、玛歌或 Côtes de France 红葡萄酒。"

Château Carbonnieux 的安东尼·佩兰："鸭胸肉、野蘑菇或葡萄烩几内亚母鸡可搭配波尔多红葡萄酒。"

Château Pétrus 的克里斯蒂安·莫意克（Christian Moueix）："搭配波尔多红葡萄酒，尤其是玻美侯红葡萄酒，必选羊肉。"

自 1882 年，历史悠久的法国娇兰公司就已经生产了含有波尔多葡萄酒成分的唇油，而哺乳的母亲们会用它涂抹皲裂的乳头。“它非常舒适滋润，红葡萄酒里的单宁酸有助于滋养肌肤，”娇兰公司在巴黎的新闻发言人伊丽莎白·西罗特（Elisabeth Sirot）说，“法国女性一向知道这个秘密。”她自己哺育 4 个孩子的时候一直使用它（而她也是从母亲那里学会的）。多么体贴温柔啊——尤其是对比一下美国女性使用的凡士林油。

品酒：波尔多红葡萄酒

现在展示我最喜爱的红葡萄酒，波尔多红葡萄酒。波尔多地区有七千多个酒庄，只精选 10 款酒的确很难。

该地区 3 个最重要的葡萄品种是美乐、赤霞珠、品丽珠。美乐种植最为广泛，植株数目几乎是赤霞珠的两倍、品丽珠的 3 倍。

波尔多葡萄酒以昂贵和需要陈年窖藏而著称。不过也并不尽然，80% 的波尔多葡萄酒的零售价在 8~25 美元之间，而且大多数适合在购买时或两年内饮用。

酒款

1. 盲品（波尔多级） 2006 年
2. Barton & Guestier Margaux 2006 年
3. Château Larose Trintaudon（上梅多克） 2005 年 **性价比最佳**
4. Château Talbot（圣朱利安） 2005 年
5. Clos du Marquis 2004 年 **性价比最佳**
6. Château Léoville Las Cases 2004 年
7. 盲品（布尔乔亚酒庄）
8. 盲品（第 3、第 4 或者第 5 级）
9. 盲品（第 2 级）
10. Gruaud Larose（圣朱利安） 2001 年

本次品尝分 4 部分。

理解波尔多（斟好前 4 款酒）

第 1 至第 4 款酒代表了波尔多葡萄酒的主要风格、价位、质量等级，体现了波尔多红葡萄酒的多样性。4 款酒一起品尝也可以体现出法定原产地命名制度（AOC）在波尔多是怎样实施的——从最普通的波尔多级到最高级别的顶级酒庄。

这4款酒中产地等级最低的是波尔多级酒，而第2款Barton & Guestier Margaux产区级别较高（玛歌产区），更高一些的等级是Château Larose Trintaudon（上梅多克产区布尔乔亚酒庄），质量等级最高的是Château Talbot（圣朱利安产区顶级酒庄第4级）。有两个品尝环节：对比前两款酒（年份相同）；对比后两款酒（年份相同）。

比较前两款酒

通过对前两款酒的品尝，你体会到了波尔多级和更高级别的玛歌地区级葡萄酒在质感和口味上的差别。Barton & Guestier Margaux具有更浓重的果香、颜色更深，单宁酸也比第1款酒更多。这两款葡萄酒是波尔多酒里性价比较高的，我真希望能买到更多这样的酒。其他的优秀产区还有梅克多、宝雅克、圣艾美浓。

第1款酒：盲品（波尔多级）2006年

这款酒体现出了波尔多葡萄酒的优点，价格也相当合理。它平易可口、果香适中、单宁酸平衡，是一款可以每晚饮用的佐餐佳品。大多数波尔多级酒用美乐、赤霞珠、品丽珠混合酿成（以美乐为主）。

零售价：大多数在10美元以下

适宜立即饮用。

另外推荐的厂牌有：Mouton Cadet，Michel Lynch和Lacour Pavillon。

第 2 款酒：Barton & Guestier Margaux　2006 年

比波尔多级略高的是来自 57 个产区的地区级。本款酒来自玛歌产区一个出产最好的波尔多葡萄酒的村庄，酿酒葡萄必须全部来自玛歌产区。

Barton & Guestier Margaux 是一家大厂商，他们从特定产区买来葡萄或葡萄酒，装瓶后冠以自己的厂牌。在这一级别中，我只买上好年份的酒。

零售价：21 美元

可立即饮用，也可陈贮。

另外推荐的厂牌有：Baron Philippe de Rothschild S.A.。



对比后两款酒

第 3 和第 4 款酒都被划归酒庄级。第 3 款来自上梅多克产区，比顶级酒庄低一等级（布尔乔亚酒庄），而第 4 款来自圣朱利安产区，是顶级酒庄。2005 年是波尔多的上佳年份。

第 3 款酒：Château Larose Trintaudon（上梅多克）　2005 年

这款酒来自上梅多克产区，质量等级为布尔乔亚酒庄。Château Larose Trintaudon 是梅多克地区最大的葡萄园，主要使用的酿酒葡萄是赤霞珠，与美乐和品丽珠混合酿成。这是一款酒体适中的波尔多葡萄酒，具有难得的平衡果香，单宁酸质感坚实，尾韵舒缓悠长。

零售价：20 美元　**性价比最佳**

可立即饮用，也可陈贮。

另外推荐的相同风格葡萄酒厂牌有：Château Meyney，Château Les Ormes-de-Pez，Château Greysac 和 Château Phélan-Ségur。

第 4 款酒：Château Talbot（圣朱利安）　2005 年



这款酒来自圣朱利安产区，等级评定为第 4 级波尔多。我经常买来自圣朱利安产区的酒庄级酒，其中蕴含的微妙之处和魔力让人难以抗拒。这款经典的波尔多葡萄酒具有质朴的黑色水果气息，酒体适中，单宁酸柔和，尾韵悠长。我当天就迫不及待享受它了，不过最佳饮用时间应该在 5 ～ 10 年后。另外，Château Talbot 的历史可以上溯至 17 世纪。

零售价：60 美元

需要陈贮。

另外推荐的圣朱利安葡萄酒厂牌有：Château Gruaud Larose，Château Léoville Barton，Château Branaire-Ducru，Château LaGrange 和 Château Ducru Beaucaillou。

副牌酒（两款酒一同品尝，最好产自同一年份）

副牌酒通常用酒庄里较年轻的植株上的葡萄酿成，这样的酒较老藤上的葡萄酿出的酒，风格相对清淡，成熟期较短，价格仅为酒庄酒的 1/3 ～ 1/2。选择副牌酒既得到了波尔多优质葡萄酒，又在预算内。尽管副牌酒并非波尔多的首创，但是早在 1902 年圣朱利安的 Clos du Marquis 就已经出产了波尔多第一款副牌酒，大多数酒庄则从 20 世纪 80 年代中期开始生产各自的副牌酒。

以对比为目的细品两款酒，更能体会副牌酒的妙处。

第 5 款酒：Clos du Marquis　2004 年

现在，所有的顶级酒庄都生产副牌酒，而 Clos du Marquis 出产的副牌酒被认为是最好的、质量最可靠的。Clos du Marquis 上佳年份的副牌酒甚至可以比肩任何等级的佳酿。2004 年的波尔多是个很好的年份，这批酒将在 5 年后趋于完美，各种成分和谐，单宁酸坚实，果香沁人心脾。（参见 168 页副牌酒列表）

零售价：32 美元　**性价比最佳**

适宜立即饮用，也可陈贮。

另外推荐的波尔多副牌酒有：Réserve de la Comtesse（Pichon Lalande），Les

Tourelles de Pichon（Pichon Longueville）和 Réserve du Général（Palmer）。

第 6 款酒：Château Léoville Las Cases　2004 年

这是我最喜欢的波尔多葡萄园之一，是我的挚爱，是我心中的极品。Château Léoville Las Cases 毗邻 Château Latour，是波尔多最古老（创建于 1638 年），也是最大的葡萄园之一。

这款酒含有较高比例的赤霞珠（65%～75%），其余则为美乐和品丽珠。即使 5 年后，此酒仍旧能保持浓重的宝石红色，并带有波尔多经典的雪松、香草、黑樱桃和黑醋栗的绝妙香气。

零售价：150 美元

仍需陈贮。

另外推荐的波尔多第 2 级葡萄酒厂牌有：Château Léoville Barton，Château Pichon Lalande 和 Château Pichon Longueville。

布尔乔亚酒庄的价值（产自同一年份的 3 款酒，盲品）



第 7 款酒：盲品（布尔乔亚酒庄）

第 8 款酒：盲品第 3、第 4 或第 5 级

第 9 款酒：盲品第 2 级

这是尤为精彩的一次品酒。3 款酒分别代表了波尔多的不同等级，品鉴时需要拿出明察秋毫的本领。这 3 款尤为难解，因为它们都具有相当高的品质。盲品意味着斟酒品尝但不透露酒名、年份、价格。

别交谈也别说话，至少沉默 6 分钟，尽尝 3 款酒。记录你的感受、想法之后再讨论。可以来个投票，表明各自的好恶，评比哪一款果香最强、哪一款单宁酸最浓、哪一款适宜立即饮用以及哪一款仍需陈贮。

你会发现结果很有趣。很多时候 3 款酒获得的票数一样多，或者，可能有人偏爱第 9 款，有人偏爱第 8 款，还有人偏爱第 7 款。问问自己，它们会不会产自同一酒庄的 3 个年份？或者，它们会不会产自 3 个酒庄的同一年份？

关键并不在于哪款酒得票最多，而在于你认真品鉴了每一款。现在公布 3 款

酒的价格，相信每位参与者都能从较次要的产区的价格中学到点什么。第 7 款酒的价格是 25 美元，第 8 款酒是 50～75 美元，第 9 款酒则为 100～200 美元。这与我曾经说过的恰好吻合——不必花很多钱也能买到波尔多好酒。

享受陈年波尔多（1 款酒，单独品尝）

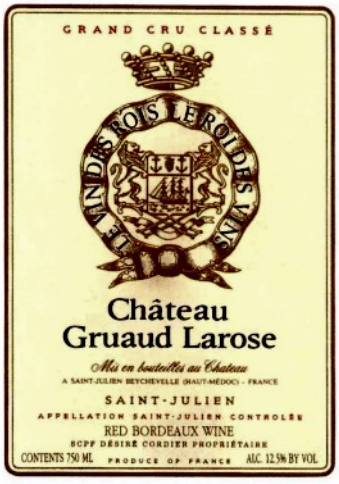
第 10 款酒：Gruaud Larose（圣朱利安）　2001 年

这是一款来自波尔多圣朱利安的第 2 级葡萄酒，Gruaud Larose 是波尔多最著名的酒庄之一。酒庄的产业由古奥（Gruaud）兄弟于 18 世纪中叶创立，今天已经位居“超级第 2 级”，也就是 1855 年等级体系第 2 级中最好的酒。主要的酿酒葡萄是赤霞珠（约占 60%），混合了 25%～30% 的美乐，其余为品丽珠和小维铎。

密切注意陈贮对波尔多葡萄酒的影响。陈贮会使葡萄酒颜色变浅、单宁酸减少、果香凸显，较之未经陈贮的波尔多葡萄酒，其酒香和芬芳会发生令人沉醉的奇妙变化。另外，还会产生一些药草、烟草和秋日腐叶的气味。回想一下你 2001 年都做了些什么，是否窖藏了这款佳酿？

零售价：82 美元

适宜立即饮用。



葡萄酒是我的道具。依次展示酒款使本书结构井然、目标明确，我可以据此讨论波尔多葡萄酒的法定命名产区制度、葡萄品种、酿酒技术以及陈贮经验。

测试题

	参考页
1．波尔多干红葡萄酒在英语中对应哪个单词？	156
2．波尔多有多少个产区？	156
3．波尔多的葡萄园面积大，还是勃艮第的大？	156
4．波尔多出产的酒中红白葡萄酒的比例分别是多少？	156
5．波尔多的三大红葡萄品种是什么？	157
6．波尔多左岸地区主要种植哪种红葡萄？	157
7．波尔多右岸地区主要种植哪种红葡萄？	157
8．列举 3 个波尔多葡萄酒质量等级的名称。	157
9．波尔多大约有多少个出产葡萄酒的酒庄？	157
10．零售价在 8~25 美元的波尔多葡萄酒的比例是多少？	158
11．梅多克地区在哪一年对顶级酒庄进行了等级评定？	158

12. 顶级酒庄出产的葡萄酒占波尔多葡萄酒总产量的多少？ 159

13．在梅多克的官方等级评定中，多少酒庄榜上有名？ 159

14．回忆梅多克葡萄酒分级的内容，每级举出 1 个酒庄。 161

第 1 级：

第 2 级：

第 3 级：

第 4 级：

第 5 级：

15．格拉夫葡萄酒于哪一年首次进行了官方等级评定？ 164

16．圣艾美浓葡萄酒于哪一年首次进行了官方等级评定？ 165

17．圣艾美浓产区主要使用哪种红葡萄酿酒？ 165

18．列举 3 个波尔多左岸最近的上佳年份。 166

19．列举 3 个波尔多右岸最近的上佳年份。 166

20．列举两个波尔多酒庄的副牌酒。 168





第六章

美国加利福尼亚州红葡萄酒

红葡萄酒 VS. 白葡萄酒・加州主要的红葡萄品种・

红葡萄大行其道・美瑞塔吉葡萄酒・风格・发展趋势



加州的葡萄种植面积

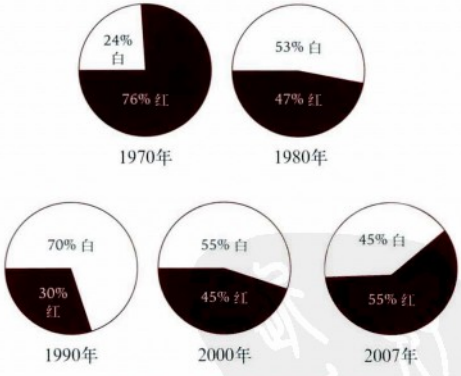
目前，加州共有 289401 英亩红葡萄园和 182486 英亩白葡萄园。

再谈加州酒业

在第二章中，我们已经谈到过加州的历史和地理，现在不妨回顾一下加州主要的产区（参见 75 页），再进一步了解加州的红葡萄酒。下面，我们来深入讨论一个不可回避的问题。

美国人喝红葡萄酒多，还是白葡萄酒多？

下图显示出过去 40 年里美国的葡萄酒消费情况。1970 年，我刚刚开始研究葡萄酒时，人们对红葡萄酒的兴趣胜过白葡萄酒。20 世纪 70 年代中期我开始授课，而当时我的学生明显偏爱白葡萄酒。所幸现在天平再一次偏向了红葡萄酒，我爱喝红葡萄酒。



美国人消费红葡萄酒和白葡萄酒的比例

为什么发生变化？

回顾一下美国在 20 世纪 70 年代遭遇的保健方面的困扰，你会发现，那时很多人远离肉食和土豆，转而吃鱼和素食——白葡萄酒更适合清淡的膳食，人们于是疏远了红葡萄酒。霞多丽成了白葡萄酒的代名词。当时高品质的葡萄酒并不多见，因而无需窖藏，人们把质量不错的酒同霞多丽混合饮用，这样调制的酒直到现在也很受欢迎。今天，肉排又开始盛行，于是新的时尚又成了赤霞珠、美乐和西拉。

红葡萄酒消费的这种戏剧性转变，另一个原因在于媒体的力量——是电视节目成功地把一句“法国悖论”推广开来。

最后一条，或许是美国红葡萄酒消费增长的最重要原因：加州红葡萄酒的品质达到了空前的水准。品质提高的原因之一，是过去 20 年里由于葡萄根瘤蚜（参见 85 页）而进行的葡萄藤重栽。有些分析家觉得重栽会造成资金紧张，进而殃及加州酒业，但实际上，重栽葡萄藤反而保护了这个行业，尤其是提高了葡萄酒的品质。

重新栽种使葡萄园主收获了更多的红葡萄，而加州的栽种者也得以运用他们多年来在土壤、气候、微观气候、格架和栽培技术等方面积累的经验。

总之，加州红葡萄酒已经跻身世界最佳葡萄酒之列，而且会更上一层楼。

加州栽种了超过 30 种酿酒葡萄。

2009 年的加州红葡萄

品种	面积
赤霞珠	74643 英亩
馨芳	49061 英亩
美乐	48648 英亩

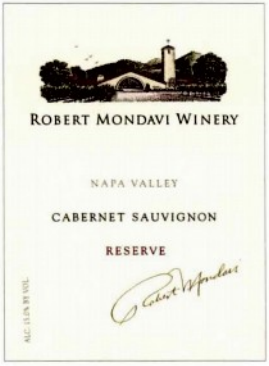
5 盎司葡萄酒 = 100 卡路里
12 盎司啤酒 = 150 卡路里
1.5 盎司蒸馏酒精 = 100 卡路里
——《美国饮食指南》
(*The U.S. Dietary Guidelines*)

1991 ～ 2008 年，红葡萄酒在美国的销量增长了 125%。

葡萄酒不含脂肪和胆固醇。

法国悖论

20 世纪 90 年代初，电视节目《60 分》曾两次报道一个被称为“法国悖论”的现象：法国人得心脏病的比例低于美国人，而饮食结构里的脂肪摄入却高于美国人。这是由于美国人饮食中有一项少于法国人——红葡萄酒。于是，一些研究人员就开始探究红葡萄酒与心脏病患病率之间的关系。不出意料，这档电视节目使得美国的红葡萄酒消费增长了 39%。



酒标上的“Reserve”字样并无法规上的意义，也就是说法律上没有定义。有些酒厂，像 Beaulieu 酒庄和 Robert Mondavi 酒厂，依然用“Reserve”来标明其产品。Beaulieu 酒庄的“Reserve”表示来自某一特定葡萄园。Robert Mondavi 的 Reserve 表示采用了某种葡萄进行混合。其他语焉不详的术语还有“Cask Wine”（窖藏酒），“Special Selections”（精选）或“Proprietor's Reserve”（园主特酿）。加州葡萄酒学院已经为 Reserve 一词拟出定义并提请采纳，希望此举符合某些出口市场的需要。

消费者可以买到的加州赤霞珠酒超过 1000 种。

绝大多数赤霞珠酒混有其他种类的葡萄，其中以美乐为主。要想在酒标上标明某一葡萄品种的名字，酿酒时必须至少使用 75% 的该种葡萄。

更早的赤霞珠好年份：
1985 年、1986 年、1987 年、1990 年、1991 年

赤霞珠具有的芬芳：
黑莓、黑樱桃、黑醋栗、桉树油

2008 年，加州赤霞珠葡萄酒的产量降至历史

加州主要的红葡萄品种有哪些？

加州种植的红葡萄主要有 5 个品种。

赤霞珠：加州种植最成功的红葡萄，它酿造出了世界上最高水准的葡萄酒。波尔多红葡萄酒使用的酿酒葡萄中，赤霞珠的比例压倒多数，例如 Château Lafite-Rothschild 和 Château Latour。几乎所有加州赤霞珠酒都是干酒，有的酒体轻盈、适宜立即饮用，有的酒体极为丰满、适宜长期贮存，风格随不同生产商和不同年份各不相同。赤霞珠已成为加州最佳葡萄酒的标准。

笔者最喜爱的加州赤霞珠酒厂牌有：

- Arrowood
- Beaulieu Private Reserve
- Beringer Private Reserve
- Cakebread
- Caymus
- Chappellet
- Château Montelena
- Château St. Jean, Cinq Cépages
- Clos du Val
- Dalla Valle
- Diamond Creek
- Duckhorn
- Dunn Howell Mountain
- Gallo of Sonoma Estate
- Groth Reserve
- Heitz
- Hess Collection
- Jordan
- Joseph Phelps
- La Jota
- Laurel Glen
- Mondavi Reserve
- Opus One
- Paul Hobbs
- Pine Ridge
- Pride Mountain
- Ridge Monte Bello
- Schrader
- Shafer Hillside Select
- Silver Oak
- Spottswood
- Staglin
- Stag's Leap Cask
- Trefethen
- Whitehall Lane

近年来赤霞珠的最佳年份（纳帕河谷）

1994* 1995* 1996* 1997* 1999* 2001*
2002* 2003 2004 2005* 2006* 2007** 2008

* 表示格外出众 ** 表示卓越

黑比诺：又被称为“令人头疼”的葡萄，因为它生性娇贵。黑比诺气质多变，维护费用高昂，种植和酿造都殊为不易。这种原产于法国勃艮第的上等葡萄，酿出的名酒有玻玛、夜－圣乔治和香贝丹，它也是法国香槟地区的主要品种之一。在加州，为了找到最适合黑比诺生长的地点并完善发酵技术，栽种者经历了多年坚持不懈的尝试，这也使黑比诺酒的地位得以提升。通常黑比诺所含单宁酸少于赤霞珠，成熟得较快，往往只需 2~5 年。种植这种葡萄需额外支出费用，所以加州黑比诺酒中的佳品比其他品种的价格要高。种植黑比诺的 3 个县是索诺玛(11000 英亩)、蒙特雷（6204 英亩）和圣巴巴拉 (3401 英亩)。

笔者最爱的加州黑比诺酒厂牌有：

Acacia	Marcassin
Artesa	Merry Edwards
Au Bon Climat	Morgan
Calera	Patz & Hall
Cline	Paul Hobbs
Dehlinger	Robert Mondavi
Etude	Robert Sinskey
Flowers	Saintsbury
Gary Farrell	Sanford
J. Rochioli	Sea Smoke
Kosta Browne	Siduri
Littorai	Williams Selyem

近年来黑比诺的最佳年份

索诺玛（卡尼洛斯）：2001* 2002* 2003* 2004* 2005* 2006 2007* 2008

圣巴巴拉：2003* 2004* 2005 2007 2008

蒙特雷：2002* 2003* 2004* 2005* 2006 2007 2008

* 表示格外出众

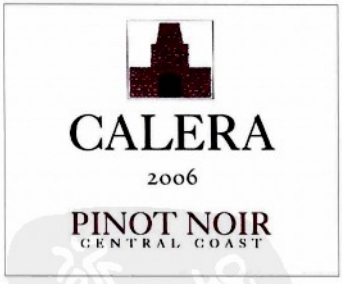
纳帕河谷是红葡萄酒的“国度”

纳帕河谷实在是红葡萄酒的国度，它拥有 33548 英亩红葡萄，9711 英亩白葡萄。赤霞珠是主产葡萄，有 18045 英亩，美乐则为 7281 英亩。

数据来源：葡萄酒咨询公司 MKF

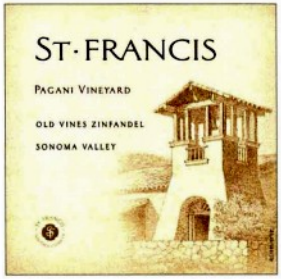
一位作家试图总结赤霞珠和黑比诺的差异，他说道：“黑比诺是詹姆斯·乔伊斯（James Joyce），赤霞珠则是查尔斯·狄更斯（Charles Dickens）。都很受欢迎，只是其中一个比较容易理解。”

黑比诺具有的芬芳：
红莓、红樱桃、皮革气息、烟草味（陈年黑比诺酒）



南加州，尤其是圣巴巴拉，就像电影《杯酒人生》表现的那样，那里已经成为黑比诺的主要产区，过去 10 年的种植面积增长了 200%。黑比诺酒的销量自电影 2004 年上映以来已增长了至少 20%。

索诺玛（卡尼洛斯）、蒙特雷和圣巴巴拉气候较凉爽，是黑比诺的理想种植地。



最近的 DNA 研究得出结论，馨芳葡萄和意大利的普米蒂沃（Primitivo）是一种葡萄。

白馨芳葡萄酒至少已售出 3500 万箱，销量远胜过红馨芳。

有些馨芳酒的酒精浓度会超过 16%。

2007 年，Turley 出产了 18 种馨芳葡萄酒。

美乐"疯潮"

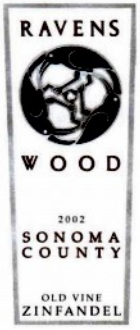
1960 年的加州只有两英亩美乐葡萄，而今已接近 50000 英亩。

美乐具有的芬芳：
黑莓、黑醋栗、樱桃、巧克力、咖啡、橡木味

馨芳：惊艳的加州葡萄品种，酿酒业早期竟然被用来酿造普通酒和大瓶装酒。然而，过去的 30 年里它已经成了最优质的红葡萄品种之一。挑选馨芳葡萄酒的唯一问题在于，有太多可供选择的风格。生产商不同，酒的风格可能是刺激强劲、丰厚醇熟、高酒精浓度、凝重、浓郁且单宁酸充盈，也可能是另一极端——清淡的果香型。切不可忽略了白馨芳酒。

笔者最爱的馨芳酒厂牌有：

Carlisle	J. Rochioli
Cline	Rosenblum
Dry Creek Winery	Roshambo
Fife	Seghesio
Martinelli	Signorello
Mazzocco	St. Francis
Merry Edwards	Turley
Rafanelli	Ridge
Ravenswood	



近年来馨芳的最佳年份（北部沿岸）

1994* 2001* 2002 2003* 2007

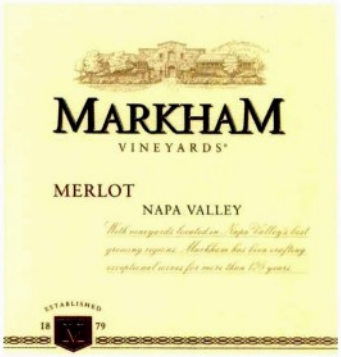
* 表示格外出众

美乐：许多年以来，美乐一直被认为只能同赤霞珠混合酿酒，因为它的单宁酸柔顺平和，质感更为柔和。如今美乐赢得了独立的地位。在加州的红葡萄品种中，美乐在过去 20 年的扩张速度最快。它酿出的酒柔和圆润，通常不需要像赤霞珠一样陈贮。美乐在餐厅中销量很好，因为它成熟期早，很容易搭配食物，于是成为消费者频频选择的对象。

笔者最爱的北部沿岸的美乐酒厂牌有：

Beringer Howell Mountain	Matanzas Creek
Chimney Rock	Newton
Clos du Bois	Palamo
Duckhorn	Pine Ridge
Franciscan	Pride

Havens	Provenance
Lewis Cellars	Shafer
Luna	St. Francis
Markham	Whitehall Lane



近年来美乐的最佳年份（北部沿岸）

2002* 2003 2004* 2005* 2006 2007* 2008

* 表示格外出众

西拉：加州最有进取精神的葡萄品种非西拉莫属。我不知道为什么西拉在美国要这么久才凸显出来，它在法国的罗纳河谷一贯是最主要的品种之一，而且是世界上最优秀、最悠久的品种。澳大利亚西拉酒（在那里称为 Shiraz）在美国十分受欢迎，美国人爱它馥郁浓烈的口味。这个品种也极其适合加州，因为它在阳光充足的温暖气候里长势很旺。

笔者最喜爱的西拉酒厂牌有：

Alban	Neyers
Cakebread	Ojai
Clos du Bois	Pax
Dumol	Peay
Edmunds St. John	Phelps
Fess Parker	Qupe
Foxen	Tablas Creek
Geyser Peak	Viader
Justin	Wild Horse
Lagier Meredith	Zaca Mesa
Lewis	

圣路易斯鄂毕坡和索诺玛种植的西拉葡萄在加州西拉葡萄中占绝大多数。

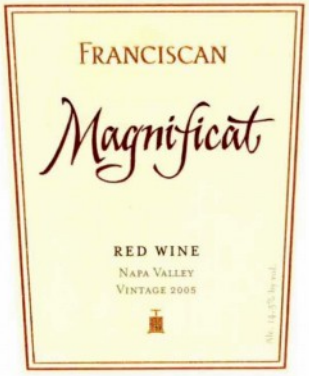


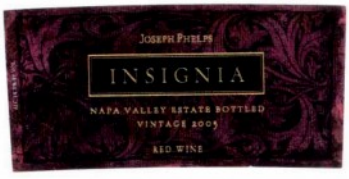
近年来西拉的最佳年份

中南部沿岸：2002* 2003* 2004* 2005 2006

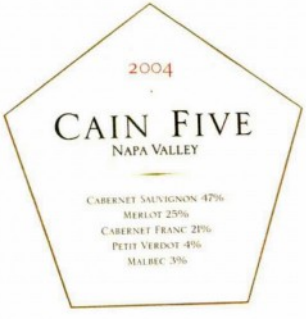
北部沿岸：2003 2004* 2005 2006*

* 表示格外出众





加州的一些美瑞塔吉葡萄酒：
Dominus（Christian Moueix）
Insignia（Phelps Vineyards）
Magnificat（Franciscan）
Opus One（Mondavi/Rothschild）
Cain Five
Trefethen Halo



红葡萄大行其道

下表显示了加州 1970 年以来种植的主要红葡萄品种的面积，以及增长情况。快速增长是加州酒业的特征之一。

酿酒用红葡萄的栽种面积（单位：英亩）

品种	1970年	1980年	1990年	2009年
赤霞珠	3200	21800	24100	74643
馨芳	19200	27700	28000	49061
美乐	100	2600	4000	48648
黑比诺	2100	9200	8600	24427
西拉			400	18085

什么是美瑞塔吉葡萄酒？

美瑞塔吉即 Meritage，这个词由 America 中的“m”和 Heritage 中的“eritage”构成，是指将经典波尔多葡萄品种混合，在美国酿造的红白葡萄酒。很多酿酒师不愿受“使用酒标标明的葡萄品种不应少于 75%”的法规限制，因而设置了这样一个类别。酿酒师完全可以用不同的混合比例酿出好酒，比如 60% 的主要品种加 40% 的次要品种，允许自由勾兑的美瑞塔吉可以让酿酒师享有波尔多酿酒师的自由。

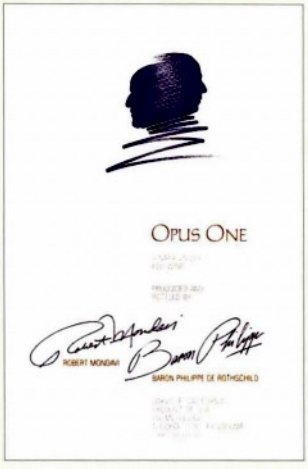
这个类别的红葡萄酒酿酒葡萄包括赤霞珠、美乐、品丽珠、小维铎、马贝克，白葡萄酒则包括长相思和赛美蓉。

购买一款赤霞珠、馨芳、美乐、黑比诺、西拉或是美瑞塔吉葡萄酒时，如何了解酒款风格？风格会体现在酒标上吗？

除非正好了解某一厂牌的酒，否则你会因反复尝试陌生酒款而不知所措。其实，如果你知道同一种葡萄能酿出风格截然不同的酒，就会明白反复品尝根本无济于事。

Opus One

在喧嚣的葡萄酒世界里，罗伯特·蒙达维和晚年的菲利普·罗斯柴尔德男爵联袂推出了Opus One这个品牌。“它既不是Mouton也不是Mondavi”，罗伯特·蒙达维说。Opus One以波尔多风格调配，混合了生长在纳帕河谷的赤霞珠、美乐、品丽珠。Opus One最早在纳帕的酒厂生产，不过现在已经跨过29号公路，进驻气派的新酒厂了。



加州大约有2200家酒厂，其中约有一半生产红葡萄酒，所以根本不可能了解不断变化、不断出产的所有新风格。最近，加州酒的酒标有一些改进——越来越多的酒厂在背标上注明更多重要信息，例如何时适宜饮用、是否应当陈贮，很多酒厂还列出了食物搭配方案。

为了避免采购时的不愉快经历，我必须格外强调零售商的素养，这一条极为重要。给你一条最关键的建议，对葡萄酒新手尤其重要——要选对零售商，卖家要懂酒，还要理解顾客的需要。

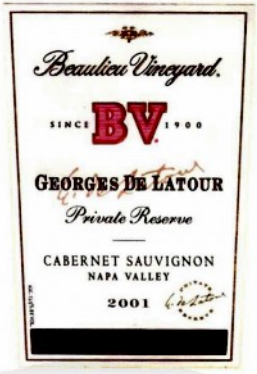
加州红葡萄酒的陈贮效果好吗？

绝对好，尤其是产自最佳酒厂的赤霞珠和馨芳！我有幸尝过赤霞珠的陈酿，最早的有20世纪30年代、40年代和50年代的，绝大部分都很好，有些还很出众，证明了赤霞珠的长寿。来自好厂家、好年份的馨芳和赤霞珠至少需要陈贮5年才适宜饮用，而接下来的10年，它们会越发美味。也就是说，你至少要等15年才可以尽情享用。

争购稀世葡萄酒

葡萄酒收藏者掀起热潮，以天价购买加州一些小酒厂的赤霞珠葡萄酒。这些狂热的酒厂生产价格不菲、产量极少的葡萄酒。

Araujo	4000英亩
Colgin Cellars	2500英亩
Harlan Estate	1800英亩
Bryant Family	1000英亩
Dalla Valle	1000英亩
Screaming Eagle	500英亩
Grace Family	350英亩



我职业生涯中参加过的最难忘的品酒会，是“Beaulieu酒庄私藏”50周年庆祝活动。在两天的时间里，我们和酿酒师安德烈·柴里斯契夫（André Tchelistcheff）尝遍了1936～1986年所有年份的酒款。参加品酒会的每个人对于如此众多的年份和如此美好的窖藏效果都感到非常惊讶。

卓越的加州桃红葡萄酒：

Bonny Doon Vin Gris de Cigare
Frog's Leap La Grenouille
Rougannté
Etude Pinot Noir Rosé
SoloRosa

乡村葡萄酒庄俱乐部

想拥有自己的葡萄园吗？你现在就可以申请加入“纳帕河谷窖藏俱乐部”。启动会员费14万美元。每年需缴纳年费1000美元——别忘了，你还得自己买酒。

纳帕河谷40年来的平均地价（1969～2009）

1969年：2000～4000美元（每英亩）
2009年：150000～350000美元（每英亩）

我尝过许多加州葡萄酒，也品尝过许多欧洲葡萄酒，过去10年中我发现一般情况下加州葡萄酒在年轻时就比较平易、适宜饮用，波尔多葡萄酒则正相反。我相信这也正是加州葡萄酒在美国销路好，尤其是在餐厅广受欢迎的原因之一。

过去25年加州葡萄酒的发展

变化之一就是将葡萄品种与产区（AVA）联系起来：

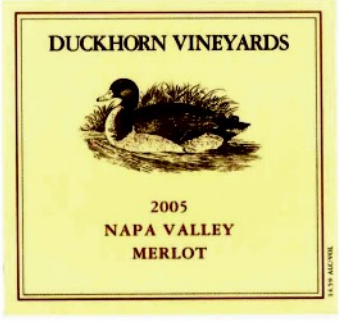
纳帕河谷的赤霞珠和美乐，卡尼洛斯、索诺玛、圣巴巴拉、蒙特雷的黑比诺，西拉的最佳产地则是中南部沿岸（圣路易斯鄂毕坡）。

尽管加州的酿酒师已经开创了局面，却并未放弃新的尝试，这一点只要看看这些年加州层出不穷的新葡萄品种就知道了。我期待更多使用慕合怀特、歌海娜、桑娇维赛，以及西拉这样的葡萄酿造的新酒，希望加州红葡萄酒的多元趋势能够持续下去。

我觉得过去25年里酒精浓度的改变是个值得关注的问题，红葡萄酒尤其如此。许多酿酒师酿出酒精浓度超过15%的葡萄酒，就我个人的口味来说，这样做改变了原有的均衡，酒精遮盖了葡萄果实的优雅风味。而现实却是世界上大多数葡萄酒都提高了酒精浓度，加州尤为突出。

延伸阅读：

我推荐詹姆斯·哈利戴的《加州葡萄酒地图》、马特·克拉姆的《理解加州和加州最新葡萄酒》、詹姆斯·劳贝的《葡萄酒观察家之加州葡萄酒》（*Wine Spectator's California Wine*）和鲍勃·汤普森的《葡萄酒地图——加州及太平洋西北沿岸》。



美食配佳酿

玛格利特·比弗（Margrit Biever）和罗伯特·蒙达维的建议：嫩羊肉、松鸡或驯鹿肉等野味配赤霞珠。猪腰或口味较清淡的野味，比如野鸡等配黑比诺。

汤姆·佐顿（Tom Jordan）："烤羊肉同口味繁茂的赤霞珠搭配很好，赤霞珠还可以配鸭胸肉或烤乳鸽加野生蘑菇。干酪类的菜，可以选羊乳干酪配成熟的赤霞珠，最好是圣安德鲁和塔雷吉欧这样口感微妙的乳酪。"

玛格丽特·达克豪恩（Margaret Duckhorn）和丹·达克豪恩（Dan Duckhorn）："推荐羊腿肉加稀玉米粥配年轻的美乐，或者明火烤鸭和野生稻米饭加波特沙司也很不错。我们最爱烧烤羊腿加点柔和的果香型辣酱。较陈年的美乐应安排在餐尾，我们还喜欢来点卡姆博佐拉乳酪和热核桃。"

珍妮特·特雷费森（Janet Trefethen）："烤熟的精牛肉可以搭配赤霞珠，不管你信不信，我觉得巧克力或巧克力味的曲奇也很配赤霞珠。

"填料去皮的猕猴桃浸马德拉沙司烤鹌鹑，或者嫩猪腰肉加果香型沙司都可以搭配黑比诺。"

Ridge Vineyards 的保罗·德拉普（Paul Draper）建议：精制意大利烩饭加佩塔卢马的鸭肉配馨芳。摩洛哥羊肉加无花果配陈年赤霞珠。

Stag's Leap Wine Cellars 的沃伦·维纳斯基（Warren Winiarski）建议：羊肉或小牛肉加清淡口味沙司配赤霞珠。

Calera Wine Co. 的乔希·延森（Josh Jensen）："黑比诺几乎无所不能，不过我喜欢搭配明火烤的鸡、火鸡、野鸡、鸭、鹌鹑，或用灌木架烤。鱼类如三文鱼、金枪鱼或笛鲷也很棒。"

理查德·阿罗伍德（Richard Arrowood）："迷迭香沙司烩制的索诺玛春季羊肉或羊排，非常适合赤霞珠。"

Dry Creek 葡萄园的大卫·斯戴尔："我最爱与馨芳酒搭配的食物组合是腌渍的蝶形羊腿肉。将处理好的羊肉放入塑料袋，倒半瓶 Dry Creek 馨芳酒、一杯橄榄油、6 瓣捣碎的蒜、盐和胡椒。在冰箱内腌数小时或隔夜。取出烧烤至半熟，趁烧烤时在腌泡的酱汁里调入几勺黄油。真是太美味了。"

Château Montelena 的波·巴瑞特（Bo Barrett）："上好牛里脊烧烤后加日本酱油、姜、芝麻调成的沙司，鹿肉或用橄榄油调制的烤牛肉加迷迭香调味，纯羔羊肉配赤霞珠都是不错的选择。不过，如果是一款上好赤霞珠，我宁愿只倒一杯酒，不用搭配任何食物，一本书足矣。"

Laurel Glen 葡萄园主人兼酿酒师帕特里克·坎贝尔（Patrick Campbell）："搭配赤霞珠，可以试试味浓的意大利烩饭，加点野生蘑菇更好。"



杰克·卡布瑞（Jack Cakebread）："享用 1994 年纳帕河谷 Cakebread 赤霞珠时，我会搭配农庄养殖的三文鱼加脆土豆饼，或者药草香料的架烤农庄羊肉配土豆泥，再来点红酒沙司。"

Beringer 葡萄园酿酒师埃德·斯布拉贾："我喜欢用赤霞珠配架烤牛肉、羊肉或嫩鸭肉。"

St. Francis Merlot 的酿酒师汤姆·麦基（Tom Mackey）："邓杰内斯蟹肉饼、架烤羊肉、烤猪肉、意式饺子可搭配索诺玛 St. Francis 珍藏美乐酒。也可以试试通心粉、蔬菜浓汤、扁豆汤、鹿肉、剔骨嫩排和凯撒沙拉。"

品酒：加州红葡萄酒（外加华盛顿州和俄勒冈州）

这是第六章，我们已经品过五十多款酒，并获得大量信息，也吞下了大量酒浆，也许太多了点。现在我们来放松一下。本章算是修整身心，我们会远离知识点和统计数字，以及60秒葡萄酒专家品鉴中涉及的要领。这次我会描述我个人品尝每款酒的感受，仅此一次，你可以体会专业品酒师如何判定一款酒。记得有一次，我得到了一句最重要的表扬，一个学生下课后告诉我这是最好的一堂课，因为从那时起她才知道并理解了哪一款酒才是自己喜欢的，而且为什么喜欢。我因此兴致勃勃，问她为什么有这样的感触，她的回答让我又惊又喜："你喜欢的所有酒，我恰好不喜欢。"她的口味显然与我不合，而她非常诚实，并且发现了自己的口味——这才是品酒的目的所在。

我们在第二章里了解了一些关于加州和美国的重要信息。虽然品尝的时候，我无法伴随你左右，可我还是希望你在本章中进一步学习品鉴，进一步了解自己对不同风格的好恶。下面的要点都是我自己总结的，务必仔细阅读。

酒款

我用了一款来自俄勒冈的黑比诺和一款来自华盛顿州的美乐。这两个州，因为出产一些全美品质最佳的葡萄酒而越来越受关注。

1. Saintsbury 黑比诺（卡尼洛斯） 2006年
2. Domaine Drouhin 黑比诺（俄勒冈州） 2006年
3. 索诺玛 Ravenswood 馨芳 2007年
4. Ridge Geyserville 馨芳 2006年
5. Columbia Crest 酒庄特选美乐（华盛顿州） 2007年 **性价比最佳**
6. Clos du Bois 珍藏美乐 2006年
7. Louis Martini 赤霞珠（纳帕河谷） 2005年 **性价比最佳**
8. 盲品
9. 盲品
10. 盲品
11. Robert Mondavi 珍藏赤霞珠 2001年

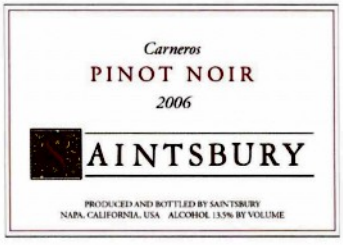
将前 6 款酒斟好，你可以清楚地看到黑比诺、馨芳、美乐之间的颜色差别。黑比诺比馨芳和美乐浅得多，而在这之前很多人都认为美乐酿成的酒颜色最深。我希望在品过这 6 款酒之后，你能了解哪种葡萄的酒款最适合你，你一定会拥有“就是它！”的惊喜时刻。

本次品尝分 6 个部分。

黑比诺（两款酒一同品尝，同一年份出产）

美国葡萄酒圈子里一向存在着激烈的争论——哪个州出产的黑比诺酒最好，加州还是俄勒冈州？而我的回答始终如一：两个州都出产世界级黑比诺酒，但风格各异。

第 1 款酒：Saintsbury 黑比诺（卡尼洛斯） 2006 年



加州纳帕河谷的 Saintsbury 酒厂的名字来自英国葡萄酒专家乔治·森茨伯里（George Saintsbury），创立于 1981 年。它的主人迪克·沃德（Dick Ward）和大卫·格拉夫（David Graves）是种植霞多丽和黑比诺葡萄的先驱，也因创造多种风格的葡萄酒著称于世。

我讲课时使用过很多次 Saintsbury 黑比诺，因为该酒款品质不错、可靠稳定而且价格合理。这款 2006 年的黑比诺酒体适中，带有黑比诺的经典酒香，透着香料和黑樱桃的调子。繁茂的气息荡漾开来，尾韵优雅柔和。尽管曾在法国小橡木桶里陈贮，但橡木并未遮盖它的果香。

零售价：35 美元

适宜立即饮用。

另外推荐的厂牌有：Acacia，Etude 和 Flowers。

第 2 款酒：Domaine Drouhin 黑比诺（俄勒冈州） 2006 年

我选择 Domaine Drouhin 的黑比诺，是因为这个家族有数百年专业酿酒经验，而且源自法国勃艮第，那里可是顶级黑比诺的发源地。罗伯特·杜鲁安早在 20 世纪 60 年代时就造访过威拉米特河谷，1989 年创立了 Domaine Drouhin。

这款 2006 年的黑比诺是同类中的典范，既精巧又繁茂，酒体比前一款丰满，口感和嗅觉中都有很浓重的红色水果芳香。一言以蔽之，美酒啊！

零售价：45 美元

适宜立即饮用。

另外推荐的厂牌有：Eyrie，Archery Summit，Beaux Frères 和 Rex Hill。

馨芳（两款酒一同品尝，最好同一年份出产，相差不超过 1 年）

馨芳葡萄在加州的历史已经超过 100 年了，它是某位意大利酿酒师的最爱，据说它能令人回想起许多意大利名酒。最佳的馨芳酒应当口感强烈，酒体丰满、酒精浓度高、适宜久贮。如果你想找这种风格的馨芳，注意别盲目选择最好的酒厂，因为这些酒厂也生产清淡到适中口味的馨芳酒。Ravenswood 和 Ridge 被认为是加州顶级的馨芳酒生产商。

第 3 款酒：索诺玛 Ravenswood 馨芳　2007 年

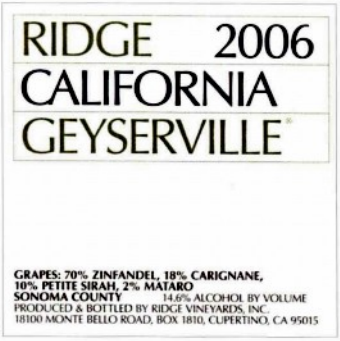
乔尔·彼得森（Joel Peterson）是 Ravenswood 的酿酒师和创始人之一，他酿的酒就是他生活方式的写照——容不得软弱无力。你完全可以信任该厂牌，不管是 12 美元一瓶的园主特酿，还是葡萄园特选的 54 美元一瓶的 Pickberry，任何价位都可以买到高质量的酒。本款酒由 95% 的馨芳葡萄、4% 的佳丽酿葡萄和 1% 的“神秘”葡萄混合酿成，它在 3.5 成新的法国橡木桶中储藏了 24 个月，酒精浓度 14.5%，是典型的馨芳酒。它果香充足、单宁酸高，蕴含着黑莓和覆盆子的调子。

零售价：18 美元

仍需陈贮。

另外推荐的相同风格厂牌有：St. Francis，Rosenblum，Rochioli 和 Dry Creek。

第 4 款酒：Ridge Geyserville 馨芳　2006 年



这款顶级馨芳酒由保罗·德拉普酿造，自 1969 年以来他一直是 Ridge 酒厂的酿酒师。尽管 Ridge 的赤霞珠也是加州最好的赤霞珠之一，但馨芳却是他们的首推酒款。Ridge 在加州的多处葡萄园大量生产馨芳，2006 年，他们推出了 9 款特定葡萄园的馨芳酒。你品尝的这款酒来自索诺玛县的 Geyserville 葡萄园，由 70% 的馨芳葡萄、18% 的佳丽酿葡萄、10% 的小西拉（Petite Syrah）、2% 的马塔罗（Mataro）混合酿成。这款酒的酒精浓度为 14.6%，是一款强劲有力、酒体丰满、耐人寻味、质朴浓稠的葡萄酒，却不失馨芳酒应有的精巧果香。

零售价：40 美元

仍需陈贮。

另外推荐的相同风格厂牌有：Turley 和 Seghesio。

美乐（两款酒一同品尝，同一年份出产）

自从电影《杯酒人生》上映以来，人们对美乐酒有些心存疑虑，其实大可不必。美乐是加州和华盛顿州最好的红葡萄之一，正如我们在第五章品尝过的——法国波尔多一些最好的佳酿也是用美乐酿成的。虽说如此，你可不能想当然地相信所有的美乐酒，了解生产商极为重要。

第 5 款酒：Columbia Crest 酒庄特选美乐（华盛顿州）　2007 年

Columbia Crest 酒庄的第一个出酒年份是 1984 年，4 年后他们推出了第一款美乐。从那时起，Columbia Crest 酒庄美乐酒就被我收入书中，它是美国最好的红葡萄酒之一。

这款酒产自哥伦比亚河谷，用超过 85% 的美乐混合赤霞珠和品丽珠酿成，酒精浓度为 13.5%、酒体适中，果香宜人，与单宁酸的平衡感很好。酒浆在不锈钢桶内发酵，还经历过苹果酸乳酸发酵，陈贮 14～16 个月（部分用法国橡木桶，部分用美国橡木桶）。

零售价：16 美元 **性价比最佳**

适宜立即饮用。

另外推荐的高性价比华盛顿州美乐厂牌有：Hogue Merlot。

第 6 款酒：Clos du Bois 珍藏美乐 2006 年

Clos du Bois 始创于 1974 年。世界之窗餐厅开业是在 1976 年，我们所用的宴会常备红葡萄酒就是这个厂牌的美乐。多年来他们的质量起起落落，不过 2009 年他们酿出了十分出色的佳酿，尤其是珍藏美乐。酿此酒的葡萄来自索诺玛县的亚历山大河谷，由 91% 的美乐、5% 的赤霞珠和 4% 的马贝克混合酿造。长时间的浸渍使酒浆汲取了大量的水果香，这款酒在法国橡木桶（半新橡木）中陈贮 21 个月。总之，这是一款酒体丰满、尾韵浓重悠长的重量级酒。

零售价：22 美元

可立即饮用，也可陈贮。

另外推荐的美乐酒厂牌有：Markham、Shafer 和 Whitehall Lane。

接下来的 5 款酒都是赤霞珠。

赤霞珠（1 款酒，单独品尝）

我最喜欢的红葡萄是赤霞珠，它也是加州种植得最成功的葡萄之一，尤其在纳帕河谷。加州赤霞珠酒的价格和风格跨度极大，无论你打算花 15、150 还是 550 美元，这里都有适合的酒款。

第 7 款酒：Louis Martini 赤霞珠（纳帕河谷） 2005 年

自从为世界之窗餐厅列出第一张酒水单起，我就对 Louis Martini 酒厂情有独钟。我在世界之窗餐厅当酒水总监期间，这款赤霞珠一直被保留在酒水单上。

马提尼（Martini）家族是加州生产优质葡萄酒的最古老的家族之一，他们于 1922 年开办酒厂，禁酒令一结束就立刻搬到了纳帕河谷。他们一贯生产高品质酒，以红葡萄酒为主，货真价实又不算太贵。我有幸品尝过许多马提尼家族早期的赤霞珠，最早的甚至有 20 世纪 40 年代的。

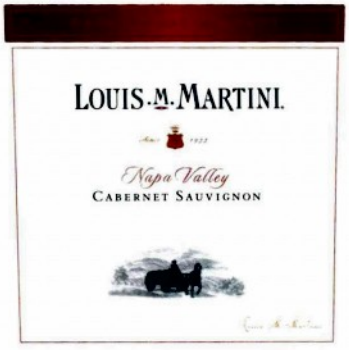
本款酒的酿酒葡萄全部来自纳帕河谷，使用了 94% 的赤霞珠、4% 的小西拉、0.6% 的小维铎、0.5% 的美乐和 0.25% 的品丽珠，95% 的酒浆在橡木桶中贮藏了 8 个月，酒精浓度为 14.2%。

它不是沉雄浑厚型的赤霞珠，也正因如此，我把它列为首款赤霞珠。我推荐的这款酒酒体适中，口感和结构也非常好，适合在餐厅饮用，至今仍是加州赤霞珠里性价比最好的。

零售价：22 美元 **性价比最佳**

可立即饮用，也可陈贮。

另外推荐的相同风格赤霞珠厂牌有：Beringer Founders Estate，Simi 和 Gallo of Sonoma。



盲品（3 款赤霞珠，共同品尝）

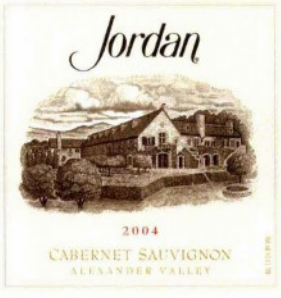
第 8 款酒：盲品

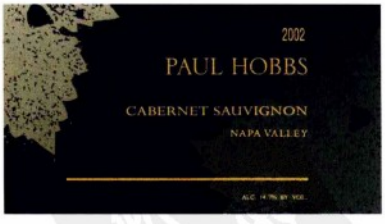
第 9 款酒：盲品

第 10 款酒：盲品

这是一次很特殊的品尝，与我们在第五章里品尝波尔多非常相似。我提供的唯一信息就是，这 3 款酒都是我私人窖藏里的优质赤霞珠。和以往一样，首先讨论颜色和嗅觉。现在，用 6 分钟的静默时间来品尝 3 款酒。我决定对这几款酒采用盲品，是因为这能让大家全身心投入地体会每一款酒的风格特征。如果你看了酒标，常常会对酒产生成见，甚至预想它的风格应当如何如何。我会问一个第五章问过的问题：这些赤霞珠是否来自同一年份？请参见 182 页上列出的我最喜爱的赤霞珠厂牌。

因为学生们也会看到这本书，我就不公布这 3 款酒的名字了。发挥你丰富的想象力，想想高品质的赤霞珠有哪些吧。





珍藏赤霞珠（1 款酒，单独品尝）

第 11 款酒：Robert Mondavi 珍藏赤霞珠　2001 年

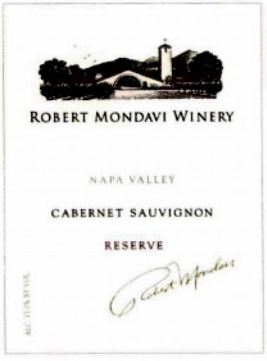
如果没有罗伯特·蒙达维当年的愿景，我不会撰写本章，甚至不会撰写与葡萄酒有关的书，很可能也没法经营自己的葡萄酒学校达 30 年之久。在所有人都毫无兴趣时，罗伯特·蒙达维早已为加州葡萄酒制定了质量标准，他的远见卓识早已跨越了纳帕、加州乃至美国，影响了整个世界的酿酒业。

葡萄酒浆经过陈贮后，人们很难解释或描述它发生的所有变化以及口味上的不同，最好的办法就是斟上一杯陈年赤霞珠，自己来判断。这款 2001 年的 Robert Mondavi 珍藏赤霞珠主要由赤霞珠葡萄酿成，葡萄大多来自生产商自己的 To-Kalon 葡萄园——虽有争议，但是的确有人认为它是纳帕最好的葡萄园。这款 9 年陈的葡萄酒色泽依然沉郁，底蕴带有矿物气息，还有浓重的黑醋栗和黑色水果味道，状态如同人之盛年，既可立即饮用，又可继续贮藏。

零售价：100 美元

可立即饮用，也可陈贮。

另外推荐的纳帕河谷珍藏葡萄酒厂牌有：Beaulieu Private Reserve，Beringer Private Reserve，Shafer Hillside Select，Silver Oak 和 Stag's Leap Cask 23。



测试题

	参考页
1．美国人饮用的红葡萄酒多，还是白葡萄酒多？	180
2．加州种植的白葡萄多，还是红葡萄多？	180
3．加州种植最多的 3 个红葡萄品种是什么？	181
4．加州葡萄酒酒标上“Reserve”一词是什么意思？	182
5．法国哪个产区的酿酒葡萄多使用赤霞珠？	182
6. 列举两个描述赤霞珠葡萄芬芳的词语。	182
7．纳帕河谷种植最多的红葡萄是什么？	183

8．黑比诺是哪两个法国葡萄酒产区的主要品种？ 183

9．加州的哪个县种植黑比诺最多？ 183

10．哪种葡萄的 DNA 结构与意大利的普米蒂沃葡萄相同？ 184

11．西拉是法国哪个葡萄酒产区的主要品种？ 185

12．加州哪些县种植的西拉葡萄最多？ 185

13．加州 1970 年种植最多的红葡萄品种是什么？ 186

14．什么叫“美瑞塔吉”葡萄酒？ 186

15．列举两种美瑞塔吉葡萄酒。 186





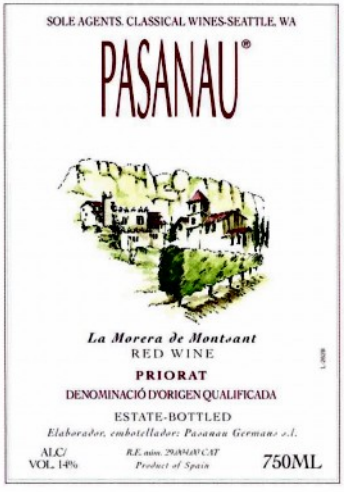
第七章

西班牙和意大利的葡萄酒

西班牙・里奥哈・杜罗河・佩内德斯・普里奥拉

意大利・托斯卡纳・皮埃蒙特・威尼托





尽管西班牙拥有近 800 座酒厂，但 80% 的葡萄酒却来自屈指可数的几个公司。



西班牙葡萄酒

西班牙是世界第三大葡萄酒生产国，位列意大利和法国之后。西班牙有 270 万英亩葡萄园，就种植面积而言，西班牙超越了所有国家。

西班牙拥有数千年葡萄种植及葡萄酒酿造的历史，在过去的 25 年经历了根本性的变化。自 1986 年加入欧洲共同体以来，西班牙从外国葡萄园和酒厂注入的资金中受益良多。现代技术包括不锈钢桶发酵和新型格架系统，也帮助西班牙各产区酿出了品质出众的葡萄酒。

西班牙酒业常常受到干燥气候和旱灾的影响，尤其是中部和南部。1996 年政府立法保护葡萄园的汲水灌溉，这一措施大大提高了西班牙葡萄酒的品质和产量。

西班牙主要的葡萄品种有哪些？

西班牙种植的葡萄有数百种，以下是在酒水店和餐厅里最容易看到的：

西班牙本土品种		其他	
白	红	白	红
阿尔巴利诺 (Albariño)	丹魄 又称精红 (Tinto Fino)	霞多丽	赤霞珠
韦尔德贺 (Verdejo)	歌海娜	长相思	美乐
马卡贝奥 (Macabeo) 又称维尤拉（Viura）	莫纳斯特雷尔 (Monastrell)		西拉
佳丽酿			

西班牙种植的葡萄超过 600 种。

丹魄和精红是一种葡萄在里奥哈和杜罗河的不同名称。

——编者注

西班牙有哪些主要的葡萄酒产区？

西班牙于 1982 年建立了原产地名号监控制度（DO），后又经过重新审定。自 1982 年至今，西班牙共有 25 个 DO 产区和两个 DOC 优秀产区（Denominación de Origen Calificada）。同法国法定原产地命名制度相似，西班牙也规定了每个产区的边界、葡萄品种、酿造方式、单位面积产量，最重要的是规定了出售前的陈贮时间。

你会在西班牙的一些酒标上发现一个词“Cosecha”。意思是“收获”或“产酒年份”，也可能意味着某款酒在桶内陈贮时间较短，经常被生产商用来形容具有“现代风格”的葡萄酒。

DOC 酒是西班牙等级最高的葡萄酒，2009 年符合这个标准的只有两个产区。



笔者最喜爱的西班牙产区和主产葡萄有：

里奥哈：丹魄

杜罗河：精红

普里奥拉（Priorat）：歌海娜、佳丽酿

佩内德斯（Penedès）：马卡贝奥、赤霞珠、佳丽酿、歌海娜

下海湾（Rías Baixas）：阿尔巴利诺

卢埃达（Rueda）：韦尔德贺

赫雷斯－德拉弗龙特拉（Jerez de la Frontera）：巴罗米诺（Palomino）

先把赫雷斯－德拉弗龙特拉放在一边，因为第八章会专门提到它。我们先从里奥哈开始，它在西班牙北部，靠近西班牙和法国边界，距离波尔多不到 5 小时的车程（200 英里），19 世纪以来就受到波尔多酿造风格的影响。

19 世纪 70 年代，葡萄根瘤蚜自北向南肆虐，波尔多酿酒业几乎被彻底毁灭。那时，许多波尔多的酿酒师和葡萄园主都搬到了里奥哈，那里的根瘤蚜还没有发作，而且气候和种植条件与波尔多相似。他们在那里建起葡萄园和酒厂，由此影响了当地的酿酒方式，这种影响至今仍在里奥哈酿酒业中延续着。

里奥哈

尽管西班牙各地的葡萄酒风格层出不穷，然而里奥哈依旧是这个国家首屈一指的红葡萄酒产区，出产的葡萄酒品质好且产量较大，稳扎稳打地跻身于世界最好的葡萄酒产区之列。1985 年里奥哈的葡萄种植面积达到 10 万英亩，2009 年已经超过 15 万英亩。里奥哈经历的最大变化就是葡萄园的更新，41% 的葡萄藤都是过去 10 年新种的。1993 年至今，里奥哈红葡萄的种植面积翻了一番，占葡萄总产量的 90%。

里奥哈不断地对传统风格加以改良，产出品质和等级跨度极大的系列酒款，而价格又能够吸引新老葡萄酒爱好者。

新的里奥哈

里奥哈出现了一种新的葡萄酒，具有“现代风格”——更强劲、更凝重。这类风格的酒厂有：Allende，Remelluri，Palacios，Remondo，Remirez de Ganuza。

我访问过的最好的葡萄酒博物馆坐落于里奥哈的布里翁内斯（Briones），分为 6 个区域，分别展示葡萄酒的原产地和历史等。那里非常值得一去，一整天恐怕都难以尽兴。

里奥哈主要的红葡萄

丹魄　　歌海娜

歌海娜在西班牙被称为 Garnacha，在法国称作 Grenache，阿维尼翁充当欧洲天主教中心时由西班牙人带入法国——当时有几任教皇是西班牙人。

你偶尔会发现酒标上有“Joven”字样，它表示没有经过橡木贮藏，或者短暂贮藏，可立即饮用。

里奥哈葡萄酒什么容易理解？

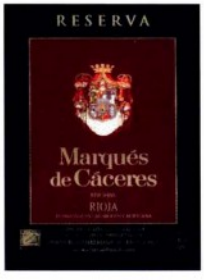
购买里奥哈葡萄酒时，你只需要知道等级和酿酒师或发货商的声誉。酒标上没有葡萄品种，因而用不着记住类别。里奥哈葡萄酒主要的 3 个等级是：

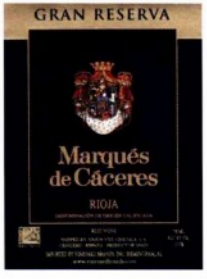
佳酿（Crianza）：陈贮两年后上市，至少在橡木桶中培养 1 年。（1～9 美元）

珍藏（Reserva）：陈贮 3 年后上市，至少在橡木桶中培养 1 年。（10～99 美元）

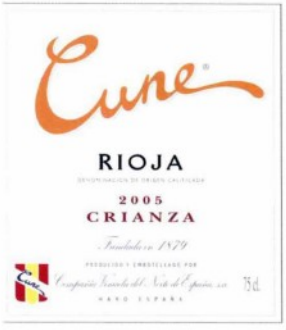
特级珍藏（Gran Reserva）：陈贮 5 ～ 7 年后上市，至少在橡木桶中培养两年。（100～999 美元）







Vinos de pagos 的意思是“产自独立酒庄”。



在西班牙语中，酒厂被称为“Bodegas”。

Marqués de Cáceres 酒厂的主人是西班牙人，他还拥有 Château Camensac，是波尔多酒庄级中的第 5 级酒庄。

如何选择适合自己的里奥哈酒？

除了选择自己喜爱的风格和有声誉的酿酒师或发货商，你还可以通过商标的名字来熟悉里奥哈葡萄酒。以下是你可能遇到的酒厂以及他们的知名品牌，另外，美国的三大西班牙酒进口商是 Steve Metzler（西班牙经典葡萄酒）、Jorge Ordoñez（西班牙上佳酒庄葡萄酒）、Eric Solomon（欧洲窖藏葡萄酒）。

Baron de Ley

Bodegas Bretón

Bodegas Dinastia Vivianco

Bodegas Lan

Bodegas Montecillo

Bodegas Muga——Muga Reserva, Prado Enea, Torre Muga



Finca 意思是“农庄”。

Marqués de Murrieta 是里奥哈的第一家商业酒厂，创立于 1852 年。



一些里奥哈顶级酿酒师认为，2001 年和 2004 年是他们品尝过的最佳年份。



BODEGAS REMÍREZ DE GANUZA

BODEGAS RIOJANAS——MONTE REAL, VIÑA ALBINA

BODEGAS TOBÍA

CUNE——IMPERIAL, VIÑA REAL

CONTINO

EL COTO

FINCA ALLENDE

FINCA VALPIEDRA

LA RIOJA ALTA——VIÑA ALBERDI

VIÑA ARDANZA

LOPEZ DE HEREDÍA

MARQUÉS DE CÁCERES

MARQUÉS DE MURRIETA

MARQUÉS DE RISCAL

MARTÍNEZ BUJANDA——CONDE DE VALDEMAR

PALACIOS REMONDO

REMELLURI

SEÑORIO DE SAN VICENTE

YSIOS



近年来里奥哈葡萄酒的最佳年份

1994* 1995* 2001** 2003 2004** 2005* 2006 2007

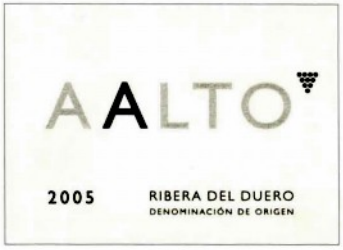
* 表示格外出众 ** 表示卓越

杜罗河

本书初版时，我没有把杜罗河包括进去。当时大多数产区的酒都是联合生产，除了西班牙最著名的（也许有争议）酒厂 Vega Sicilia——自 19 世纪 60 年代起就开始酿酒。

Aalto

Aalto 是杜罗河最新的酒厂之一，1999 年第一次出酒，由 Vega Sicilia 的前任传奇酿酒师马里亚诺·加西亚（Mariano Garcia）和他的合作伙伴贾维尔·扎卡尼尼（Javier Zaccagnini）创立。Aalto 目前生产两种酒：Aalto 和 Aalto PS.，酒评家认为两款酒都值得收藏。



20 世纪 80 年代初，Pesquera 获得葡萄酒刊物的盛赞，由此奠定了杜罗河繁荣的基调，刺激了品质的提高。今天该产区拥有超过 260 家酒厂，新一代优秀的酿酒师也层出不穷。

笔者最喜爱的杜罗河地区生产商

Aalto
Vega Sicilia
Pesquera
Viña Mayor
Pago de los Capellanes
Bodegas Emilio Moro
Dominio de Pingus
Abadia Retuerta
Bodegas Felix Callejo
Condado de Haza
Hacienda Monasterio

杜罗河地区主要的红葡萄品种有哪些？

精红　马贝克　赤霞珠　歌海娜　美乐

近年来杜罗河葡萄酒的最佳年份

1996*　2001*　2004**　2005*　2006　2007*

* 表示格外出众　** 表示卓越

佩内德斯

佩内德斯紧邻巴塞罗那，出产一种著名的起泡酒“卡瓦”（Cava），有属于自己的 DO 产区。在美国最有名的两款西班牙起泡酒的名字是 Codorniu 和 Freixenet，二者也是世界上最大的瓶内发酵起泡酒生产商。这两款酒的最大优势就是，它们在以传统方法酿造的起泡酒中价格非常合理。

除了卡瓦，佩内德斯也因高质量餐酒而闻名，主要的生产商是桃乐丝家族，这个名字已经成了质量可靠的代名词，著名酒款是 Gran Coronas Black Label，以 100% 赤霞珠酿成，罕见而昂贵。不过桃乐丝家族也生产各种类型以及各个价位的西班牙优质葡萄酒。

笔者最喜爱的佩内德斯生产商

Torres（Mas La Plana）
Jean Leon
Marques de Monistrol
Albet i Noya



佩内德斯主要的葡萄品种有哪些？

用于卡瓦起泡酒	用于红葡萄酒	用于白葡萄酒
马卡贝奥	丹魄	霞多丽
帕雷亚达（Parellada）	赤霞珠	帕雷亚达
沙雷洛（Xarel-lo）	歌海娜	马卡贝奥
霞多丽	美乐	雷司令
		琼瑶浆

近年来佩内德斯葡萄酒的最佳年份

2002* 2003* 2004* 2005* 2006 2007

* 表示格外出众

普里奥拉

开车从佩内德斯向南行驶，几小时就到普里奥拉，它是西班牙酒业复兴的一个缩影。天主教加尔都西会的僧侣经营普里奥拉的葡萄园达 800 年之久，19 世纪早期，政府才将土地拍卖给当地农户。到了 19 世纪晚期，葡萄根瘤蚜肆虐，农户被迫停种葡萄，改种榛子和杏仁。直到 1910 年，绝大多数葡萄酒都是联合酿造的。而 25 年前，普里奥拉仍主要以酿造宗教仪式用酒而闻名。

20 世纪 80 年代末，一些最知名的西班牙葡萄酒生产商包括 René Barbier 和 Alvaro Palacios，开始了对旧式加尔都西会葡萄园的恢复。如今，普里奥拉出产许多西班牙最好的红葡萄酒，西班牙政府也已经授予普里奥拉 DOC 产区资格，而西班牙的 DOC 产区只有两个（另一个是里奥哈）。

普里奥拉葡萄酒至少应含 13.5% 的酒精。

普里奥拉的葡萄园大多位于陡坡，很难实现机械化采摘，因此骡子被广泛使用（就像许多年前那样）。

普里奥拉

1995 年：16 座酒厂
2008 年：80 座酒厂

普里奥拉葡萄园海拔几乎都在 1000 ~ 3000 英尺。

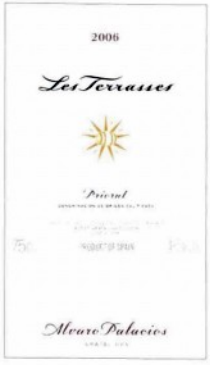
由于产量极低，需求也很少，要想找到廉价的普里奥拉葡萄酒并不容易，最好的酒卖到一百多美元一瓶毫不稀奇。

普里奥拉主要的葡萄品种有哪些？

西班牙本土品种：歌海娜、佳丽酿
国际品种：赤霞珠、美乐、西拉

阿瓦洛·帕拉西奥斯

阿瓦洛·帕拉西奥斯（Alvaro Palacios）是西班牙酒界标新立异的人物。他在里奥哈开创了家族酒厂，又向普里奥拉和比左（Bierzo）拓展，他的努力实现了这两个产区的复兴。他的普里奥拉葡萄酒 L'Ermita 是西班牙最昂贵、最受好评的葡萄酒之一。如果你追求较高的性价比，可以试试 Finca Dofi，性价比最佳的非 Les Terrasses 莫属。



近年来普里奥拉葡萄酒的最佳年份

2004* 2005** 2007*

* 表示格外出众 ** 表示卓越

西班牙的白葡萄酒



卢埃达：位于西班牙中北部，它的葡萄酒已经驰名数百年。直到 20 世纪 70 年代，这里的葡萄酒仍是以巴罗米诺葡萄酿造的加烈酒为主——与雪利酒的风格类似。

“现代风格”的卢埃达干白葡萄酒果香浓郁、清新爽口，由韦尔德贺、维尤拉，或偶尔用长相思葡萄酿成。

下海湾：位于西班牙西北部，属于加利西亚省（Galicia）。下海湾从 20 世纪 80 年代开始生产优质的白葡萄酒，90% 的白葡萄酒使用阿尔巴利诺葡萄酿成。

延伸阅读：

我推荐约翰·拉德福（John Radford）的《新西班牙》（*The New Spain*）、杰瑞米·沃特森（Jeremy Watson）的《西班牙新老葡萄酒》（*The New and Classical Wines of Spain*）和乔斯·皮宁（Jose Penin）的《皮宁西班牙葡萄酒指南》（*Peñin Guide to Spanish Wine*）。

笔者最喜爱的普里奥拉生产商

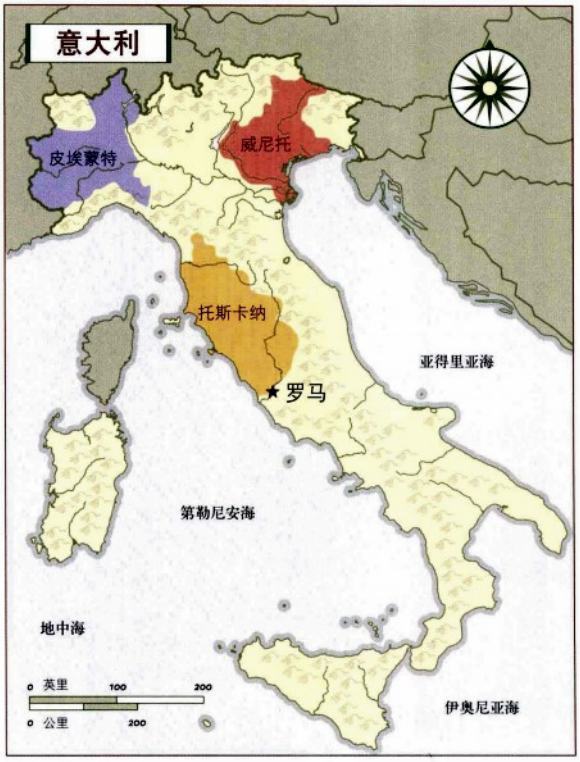
Alvaro Palacios
Pasanau
Clos Mogador
Clos Erasmus
Clos Martinet
Clos de L'Obac
Clos Daphne
Mas Igneus

普里奥拉旅游提示：有一处修道院遗址，叫做“Scala Dei”（上帝的楼梯），还附带一座对公众开放的博物馆，值得一去。

西班牙的其他葡萄酒产区

比左
卡斯提亚－拉曼查（Castilla-La Mancha）
胡米利亚（Jumilla）
纳瓦拉（Navarra）
托罗（Toro）

意大利出产的红、白葡萄酒各占 50%。



意大利三大产区的产量比例

1. 威尼托	17.7%
2. 皮埃蒙特	17.1%
3. 托斯卡纳	10.7%

现在，许多意大利的生产商也用赤霞珠、美乐、霞多丽酿酒。

意大利红葡萄酒

从统计数字来看，截至 2008 年，意大利是世界第一大葡萄酒生产国。意大利有数千年的酿酒历史，葡萄园比比皆是。正如一位意大利葡萄酒的零售商所说："这不是一个国家，从南到北简直就是座大葡萄园。"

意大利葡萄酒适合任何场合，不论畅饮还是细品。我最喜欢的葡萄酒中许多都是意大利酒，意大利酒在我的私人窖藏中占了 25%。

意大利一共有两千多种酒标，如果有兴趣，你可以试试看能记下多少，另外，还得记住 20 个产区和 96 个省。不过别担心，如果你想了解意大利葡萄酒的基本情况，着重关注下面列出的三大产区，就能很快了如指掌。

托斯卡纳
皮埃蒙特
威尼托（Veneto）

意大利主要的本土红葡萄品种有哪些？

意大利有数百种本地产葡萄，托斯卡纳主要的红葡萄是桑娇维赛，皮埃蒙特是内比奥罗，威尼托是科维纳（Corvina）。

意大利如何管理葡萄酒行业？

法定产区分级制度（DOC）是意大利的葡萄酒管理机制，相当于法国的 AOC。DOC 规定了葡萄酒的产区、酿造方式以及如何贴标，1963 年生效。

20 世纪 80 年代，意大利农业部对 DOC 进一步监控，增加了更高的级别 DOCG。G 代表“Garantita”，意思是监控委员会必须绝对保证葡萄酒风格的真实性。

截至 2009 年，托斯卡纳和皮埃蒙特符合 DOCG 的葡萄酒有：

托斯卡纳	皮埃蒙特
圣吉米亚诺维纳诗雅 (Vernaccia di San Gimignano)	阿斯蒂莫斯卡托或阿斯蒂 (Moscato d'Asti / Asti)
基安蒂	加蒂纳拉 (Gattinara)
基安蒂经典	巴巴瑞斯可
蒙蒂普尔查诺 (Vino Nobile di Montepulciano)	巴罗洛
卡蜜涅诺红葡萄酒 (Carmignano Rosso)	阿奎或阿奎布拉凯多 (Acqui / Brachetto d'Acqui)
蒙塔尔奇诺布鲁耐罗 (Brunello di Montalcino)	盖玛 (Ghemme)
斯坎萨诺莫瑞里诺 (Morellino di Scansano)	嘉维或嘉维柯蒂斯 (Gavi / Cortese di Gavi)
	罗埃洛 (Roero)
	多利亚尼超级多塞托 (Dolcetto di Dogliani Superiore)

35 种 DOCG 葡萄酒中，皮埃蒙特占 9 种，托斯卡纳占 7 种，差不多一半的 DOCG 都出自这两个产区，所以要了解意大利葡萄酒，就必须着重关注托斯卡纳和皮埃蒙特。

DOC制度

涉及的内容有：

- 每个产区的地理界限
- 各葡萄品种使用的比例
- 葡萄酒的酒精浓度
- 允许使用的葡萄品种
- 每英亩产出葡萄酒的上限
- 陈贮要求

意大利 DOC 和法国 AOC 的区别在于：DOC 对陈贮有要求。

意大利现在有 35 种葡萄酒享有 DOCG 资格。

来自托斯卡纳和皮埃蒙特以外的 DOCG 葡萄酒包括：产自坎帕尼亚（Campania）的图拉斯（Taurasi）、托福格来克（Greco di Tufo）和阿韦利诺菲安诺（Fiano di Avellino）；产自艾米利亚－罗马涅（Emilia-Romagna）的罗马涅阿尔巴纳（Albana di Romagna）；产自翁布里亚（Umbria）的托尔贾诺珍藏（Torgiano Riserva）和蒙特法尔科萨格兰蒂诺（Sagrantino di Montefalco）；产自伦巴底（Lombardy）的法兰恰阔尔达（Franciacorta）、超级瓦特里纳（Valtellina Superiore）和斯弗扎托瓦特里纳（Sforzato di Valtellina）；产自威尼托的苏瓦韦雷乔托（Recioto di Soave）、超级巴多利诺（Bardolino Superiore）和超级苏瓦韦（Soave Superiore）；产自撒丁岛（Sardinia）的加卢拉维蒙蒂诺（Vermentino de Gallura）；产自弗留利－威尼斯－朱利亚（Friuli Venezia Giulia）的拉曼多罗（Ramandolo）和弗留利东丘皮科里特（Colli Orientale del Friuli Picolit）；产自阿布鲁齐（Abruzzi）的阿布鲁齐泰拉莫丘陵蒙蒂普尔查诺（Montepulciano d'Abruzzo Colline Teramane）；产自马尔凯（Marches）的科内罗（Conero）和马塞拉塔维纳诗雅（Vernaccia di Serrapetrona）；产自西西里（Sicily）的维多利亚切拉索罗（Cerasuolo di Vittoria）。

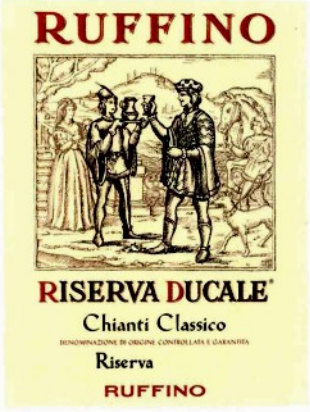
意大利共有三百多种 DOC 葡萄酒，占总产量的 20%。

意大利 DOC 葡萄酒中，60% 是红葡萄酒。

只有 20% 的基安蒂酒属于基安蒂经典珍藏酒。

这是传统！

基安蒂是托斯卡纳的核心区，作为葡萄酒的最早记载是在公元 700 年。Brolio 是一家重要的基安蒂酒生产商，1141 年开始投身酿酒业，世传 32 代的家族既经营葡萄园也酿酒。



"超级托斯卡纳"

有些意大利酿酒师标新立异，超出 DOC 允许范围，将不同葡萄进行混合，坚持酿造属于自己风格的葡萄酒。在托斯卡纳，这类酒被称为"超级托斯卡纳"，其中较知名的有：Sassicaia，Tignanello，Ornellaia，Cabreo IL Borgo，Solaia，Summus 和 Excelsus。

托斯卡纳——基安蒂酒的故乡

基安蒂酒的等级划分

基安蒂：第一级。（1～9 美元）

基安蒂经典（Chianti Classico）：来自基安蒂的传统区域。（10～99 美元）

基安蒂经典珍藏：来自经典区域，至少陈贮 2 年 3 个月。（1000～9999 美元）

如何选择基安蒂酒？

首先，基安蒂酒有许多风格，找到你最喜爱的意大利基安蒂酒。其次，从你熟悉的发货商或生产商那里购买，声誉好、可靠最重要。高品质基安蒂酒厂牌有：

- Antinori
- Badia a Coltibuono
- Brolio
- Castello Banfi
- Castello di Ama
- Fontodi
- Frescobaldi
- Melini
- Monsanto
- Nozzole
- Ricasoli
- Ruffino

基安蒂酒使用哪种酿酒葡萄？

根据最新的 DOCG 规定，生产基安蒂酒至少要使用 80% 的桑娇维赛葡萄。DOCG 也鼓励使用其他种类的葡萄——允许使用 20% 的非传统葡萄品种（赤霞珠、美乐、西拉等），可谓前所未有。这些改变再加上改良后的酿造技术，25 年来大大提升了基安蒂酒的形象。基安蒂经典酒赢得了独立的 DOCG 地位，许多这种酒的生产商现在用 100% 的桑娇维赛葡萄酿酒。

还有哪些高品质葡萄酒产自托斯卡纳？

意大利最卓越的 3 款红葡萄酒是：蒙塔尔奇诺布鲁耐罗、蒙蒂普尔查诺以及卡蜜涅诺（Carmignano），这 3 款酒都是用桑娇维赛葡萄酿成的。如果你买了布鲁耐罗酒，很可能还需要陈贮 5 ～ 10 年才能达到最佳饮用状态。布鲁耐罗酒的生产商有一百五十多个，笔者最喜爱的蒙塔尔奇诺布鲁耐罗酒厂牌有：

Carpineto	La Fuga
Constanti	Marchesi de Frescobaldi
Barbi	Poggio Antico
Altesino	Col d'Orcia
Castelgiorondo	Castello Banfi
La Poderina	Caparzo
Il Poggione	Gaja
Lisini	Soldera

笔者最喜爱的蒙蒂普尔查诺厂牌有：

Avignonesi	Dei
Boscarelli	Fattoria del Cerro
Fassati	Poggio alla Sala

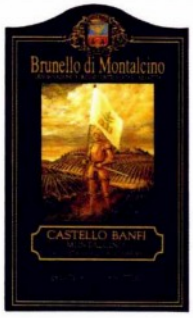
笔者最喜爱的卡蜜涅诺厂牌有：

Villa Capezzana	Artimino
Poggiolo	

近年来托斯卡纳葡萄酒的最佳年份：

1997** 1999** 2001** 2003
2004** 2005* 2006** 2007

* 表示格外出众 ** 表示卓越





布鲁耐罗酒由锡耶纳省的蒙塔尔奇诺镇出产的桑娇维赛葡萄酿成。

——编者注

布鲁耐罗酒的变化

自 1995 年的出酒年份起，布鲁耐罗酒被要求在橡木桶内至少陈贮两年，而不是以前的 3 年。结果呢？这种酒更具水果味，更平易近人了。

蒙塔尔奇诺布鲁耐罗酒因供应有限，有时非常昂贵。如果想找性价比最高的托斯卡纳红葡萄酒，可以选择蒙塔尔奇诺红葡萄酒（Rosso di Montalcino）。

2008 年，布鲁耐罗酒的酿酒师们投票决定采用 100% 的桑娇维赛克隆品种桑娇维赛·格罗索（Sangiovese Grosso）葡萄酿酒，不与其他葡萄混合。

秋季造访皮埃蒙特的三大理由：收获，美食和白松露。

皮埃蒙特大约50%的葡萄园种植巴贝拉葡萄。

皮埃蒙特超过90%的葡萄园建在山坡上。

皮埃蒙特的出产结构

红葡萄酒 65%
意大利苏打白葡萄酒（白起泡酒）18%
白葡萄酒 17%

当你开始喝皮埃蒙特红葡萄酒时，应该先从清淡的巴贝拉和多赛托开始，接下来喝更丰满的巴巴瑞斯可，直至最后才能欣赏巴罗洛。年迈的酒商雷纳托·拉提（Renato Ratti）说"巴罗洛是葡萄酒的目的地。"

过去10年，皮埃蒙特酒经历了什么变化？以往的酒单宁酸较重，陈贮时间过短便很难享受，如今的皮埃蒙特酒更加平易近人。

Prunotto的吉赛·柯拉（Giuseppe Colla）给出了他的建议：选个好年份的巴巴瑞斯可，收藏起来，至少4年后再饮用。同样条件下，巴罗洛放6年。然而，如果年份上佳，巴巴瑞斯可不妨藏6年再饮用，而巴罗洛放8年。常言道"耐心是美德"——对于葡萄酒尤其如此。

皮埃蒙特更早的上佳年份有：
1982年、1985年、1988年、1989年

皮埃蒙特——劲健的红葡萄酒

意大利有一部分最精致的红葡萄酒产自皮埃蒙特。意大利西北部的这个地区有两种最好的DOCG葡萄酒，它们是巴罗洛和巴巴瑞斯可。

皮埃蒙特主要的葡萄品种有：

多赛托　　巴贝拉　　内比奥罗

巴罗洛和巴巴瑞斯可是产自皮埃蒙特的"重量级"葡萄酒，由内比奥罗葡萄酿成。两款酒都具有极其丰满的酒体，酒精浓度也高。如果你想用陈贮时间较短的这类酒同晚餐相佐，要慎重，它们有可能遮盖食物的味道。

笔者最喜爱的皮埃蒙特酒厂牌包括：

Antonio Vallana	M. Chiarlo
Fontanafredda	B. Giacosa
Gaja	Marchesi di Gresy
Pio Cesare	Luciano Sandrone
Prunotto	Paolo Scavino Brogogno
Renato Ratti	Marchesi di Barolo
Ceretto	Vietti
G. Conterno	Marcarini
Robert Voerzio	Sandrone
Domenico Clerico	Conterno Fantina
A. Conterno	Produttori d'Barbaresco

近年来皮埃蒙特葡萄酒的最佳年份

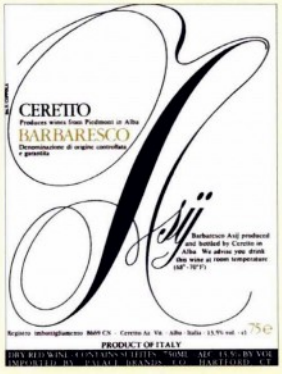
1990* 1996** 1997* 1998* 1999* 2000** 2001** 2003
2004** 2005* 2006* 2007

* 表示格外出众　** 表示卓越

巴罗洛和巴巴瑞斯可

巴罗洛(超过800万瓶)	巴巴瑞斯可（近300万瓶）
内比奥罗葡萄	内比奥罗葡萄
酒精浓度至少 12.5%	酒精浓度至少 12.5%
口味更繁茂，酒体更丰满	较清淡，酒体有时比巴罗洛弱，然而非常精致优雅
必须陈贮至少 3 年	需要陈贮两年
（木桶陈贮）	（木桶陈贮）
“珍藏款”＝陈贮 5 年	“珍藏款”＝陈贮 4 年





皮埃蒙特产区有连续 6 年的上佳年份：1996～2001 年。

DOCG 规定中有一条变动很大，即巴罗洛葡萄酒现在必须在木桶中陈贮至少 1 年，酒精浓度改为至少 12.5%。而 1999 年以前的规定是陈贮至少两年，酒精浓度至少 13%。

另一种皮埃蒙特佳酿是加蒂纳拉。

巴罗洛和巴巴瑞斯可的年产量共计 1100 万瓶，仅相当于加州一个中等规模酒厂的产量。

威尼托——阿玛罗尼酒的故乡

这个地区是意大利最大的葡萄酒产区之一。不管你能否一下子认出威尼托这个名字，我敢肯定你至少喝过一两次维罗纳（威尼托产区的城市）葡萄酒，像瓦尔波利塞拉（Valpolicella）、巴多利诺（Bardolino）以及苏瓦韦（Soave）。这 3 种酒的风味一向稳定，口感平易，任何时间选购都适宜立即饮用，它们与布鲁耐罗和巴罗洛不是同一类型，却也是很好的餐酒，价格也不会超出预算。近些年瓦尔波利塞拉在 3 种酒中进步最大，也是最上乘的，可以考虑选购以利帕索（Ripasso）酿酒法酿成的超级瓦尔波利塞拉（Valpolicella Superiore）。

利帕索酿酒法：这种方法是将阿玛罗尼酒中未压碎的葡萄皮重新加入瓦尔波利塞拉中，酒精浓度有所提升，风味也更浓郁。

美国进口的意大利葡萄酒前 5 位是：

1. Riunite
2. Casarsa
3. Bolla
4. Cavit
5. Ecco Domani

以上 5 种酒占美国进口餐酒的 43%。

比较容易找到的威尼托生产商有：

Bolla　　**Allegrini**

Folonari　　**Anselmi**

Santa Sofia　　**Quintarelli**



"Amarone" 来自词根 "Amar"，意思是 "苦"，"one"（不是英语，读音为 "欧内"），意思是 "大"。





Classico：表示葡萄园位于有历史传承的区域。

Superiore：表示酒精浓度更高，陈贮时间更长。

什么是阿玛罗尼酒？

阿玛罗尼酒（Amarone）是瓦尔波利塞拉葡萄酒的一种，用威尼托地区的一种特殊工艺酿成。遴选科维纳、罗蒂内拉（Rondinella）、莫琳娜（Molinara）整串葡萄最成熟的顶端部分来酿酒。采摘后，葡萄被放在草垫上经过干化褶皱。听起来是否有几分熟悉？没错，这种处理方法与德国的贵腐葡萄酒和法国的苏特恩甜酒类似。阿玛罗尼的不同之处在于，酿酒师会让所有的糖分都发酵为酒精，酒精浓度因而高达 14% ～ 16%。

笔者最喜爱的阿玛罗尼酒厂牌有：

Masi　　**Quintarelli**

Bertani　　**Tommasi**

Allegrini

近年来阿玛罗尼酒的最佳年份：

1990* 1993 1995* 1996 1997* 1998
2000* 2001 2002* 2003* 2005*

* 表示格外出众

意大利葡萄酒是如何命名的？

各个地区有各自的命名方式。在加州，你可以在酒标上找到葡萄品种的名称。在波尔多，你最有可能在酒标上看到酒庄的名字。然而在意大利，酒的命名有 3 种方法：用葡萄品种命名，用村庄或产区的名字命名，或者仅仅用所有者的名字命名。请看下面的例子：

葡萄品种	村庄或产区	所有者
巴贝拉	基安蒂	Tignanello
内比奥罗	巴罗洛	Sassicaia
桑娇维赛	蒙塔尔奇诺	Summus
灰比诺	巴巴瑞斯可	Ornellaia

意大利的葡萄园不像波尔多和勃艮第一样划分不同等级，因而也就没有所谓的顶级酒庄和一级酒庄。

25 年后的意大利

25 年前，所有意大利葡萄酒都供应内销，并不出口。对意大利人来说，葡萄酒是日常消费品，好比餐桌上调味用的胡椒。

不过从那时起，酿酒业越来越受到重视，意大利酿酒师的理念也发生了巨大变化，开始致力于生产更高品质的葡萄酒并适应世界市场的需要，他们借助现代技术、现代化酿造工艺以及更新的果园管理方式和试验逐渐实现了这一目标。

意大利的有趣现象：瓶装水和啤酒的销量都上升了，葡萄酒销量却在下降。

另一个主要的试验领域是非本国葡萄品种的选用，如赤霞珠、美乐等，结果全世界葡萄酒业 25 年来最大的新闻，就是意大利葡萄酒的惊人变化。当我谈及试验的时候，请注意我讲的不是加州，而是意大利，这一变革可是在有着数千年传统的地方发生的。在意大利，生产商必须抛却以往所学，重新学习酿酒技术，为的是生产出更好的酒以适应出口市场。

最新的趋势之一是独立葡萄园的贴标现象。

意大利的葡萄园面积共计 80 万公顷，栽种者却超过 100 万。

过去的 25 年，意大利葡萄酒的价格已经大大地提高——对消费者来说当然不是什么好消息，有些意大利酒甚至进入全世界最昂贵葡萄酒之列。这倒不是说它们不值这样高的价格，而且现在的定价系统也远非 25 年前可比。



过去 10 年，意大利人越来越关心体重和健康，他们不断改变饮食习惯。结果，悠闲的 4 小时午餐加午睡的习惯成了过去式，是的，再美好的事情也要有节制。

我的意大利酒友有时候称威尼托为“Tri-Veneto”，包括特伦蒂诺（Trentino）、上阿迪杰（Alto-Adige）、弗留利（Friuli）这 3 个地方，意大利一些最好的白葡萄酒产自这里。

其他重要产区

我希望本书能够涵盖所有葡萄酒产区，尤其是意大利这样的国家。当然，果真如此不免有悖“简明”葡萄酒指南的初衷。不过在意大利，20 个行政区都出产好酒，所以有必要浏览一下那些不太知名的产区，了解一下那里值得关注的葡萄酒。

阿布鲁齐

葡萄：蒙蒂普尔查诺

葡萄酒：阿布鲁佐蒙蒂普尔查诺（Montepulciano d'Abruzzo）

笔者最喜爱的厂牌：Elio Monti，Emidio Pepe，La Valentina，Masciarelli。

弗留利－威尼斯－朱利亚

葡萄：灰比诺、白比诺、霞多丽、长相思

笔者最喜爱的厂牌：Jermann，Livio Felluga，Marco Felluga，Mario Schiopetto，Vie di Romans。

特伦蒂诺－上阿迪杰（Trentino-Alto Adige）

葡萄：白葡萄——灰比诺、白比诺、霞多丽、长相思、琼瑶浆

红葡萄——赤霞珠、品丽珠、勒格瑞（Lagrein）、美乐

笔者最喜爱的厂牌：Alois Lageder，Cantina di Terlano，Ferrari（起泡酒），Foradori，Tiefenbrunner 和 Tramin。

伦巴底

葡萄：内比奥罗、特莱比亚诺（Trebbiano）

葡萄酒：法兰恰阔尔达（起泡酒）、卢嘉（Lugana）、瓦特里纳（Valtellina）——包括格鲁麦罗（Grumello）、沙赛拉（Sassella）、英菲诺（Inferno）和瓦格拉（Valgella）

笔者最喜爱的厂牌：起泡酒——Bellavista 和 Ca' del Bosco。

瓦特里纳——Conti Sertoli，Fay，Nino Negri 和 Rainoldi。

翁布里亚

葡萄：特莱比亚诺、萨格兰蒂诺（Sagrantino）、桑娇维赛

葡萄酒：奥维多（Orvieto）、蒙特法尔科萨格兰蒂诺、托尔贾诺珍藏红葡萄酒（Torgiano Rosso Riserva）

笔者最喜爱的厂牌：Arnaldo Caprai，Lungarotti 和 Paolo Bea。

坎帕尼亚

葡萄：艾格尼科（Aglianico）、菲安诺（Fiano）、格来克（Greco）、桑娇维赛

葡萄酒：托福格来克（Greco di Tufo）、阿韦利诺菲安诺、图拉斯

笔者最喜爱的厂牌：Feudi di San Gregorio，Mastroberardino，Molettiera，Montevetrano，Mustilli 和 Villa Matilde。

西西里

葡萄：白葡萄——卡特拉托（Catarratto）、霞多丽、盖凯尼科（Grecanico）、尹卓莉亚（Inzolia）、马姆齐葡萄（Malvasia）、莫斯卡托

红葡萄——赤霞珠、美乐、西拉、黑达沃拉（Nero d'Avola）——又叫卡拉贝斯（Calabrese）

葡萄酒：马沙拉（Marsala）、潘泰莱里亚麝香酒（Moscato di Pantelleria）、黑达沃拉酒

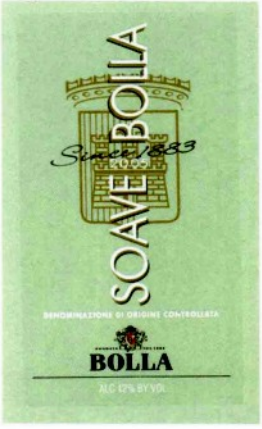
笔者最喜爱的厂牌：De Bartoli，Duca di Salaparuta (Duca Enrico)，Gulfi，Morgante，Palari，Planeta，Rapitalà，Regaleai（Rosso del Conte）和 Santa Anastasia。

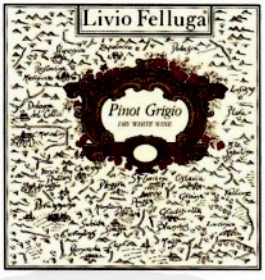
意大利白葡萄酒

时常有人问我，为什么不单独讲一章意大利白葡萄酒，答案很简单，只要看一眼最畅销的白葡萄酒苏瓦韦、弗拉斯卡蒂（Frascati）甜白葡萄酒以及灰比诺葡萄酒等，它们的零售价绝大多数都在 15 美元以内。传统上，意大利人不会在白葡萄酒上付出像对待红葡萄酒那样的心血——无论在风格还是繁茂程度上，而且是他们自己率先承认了这一事实。近年来，意大利人既种植更优良的本地白葡萄，也种植国际品种如霞多丽和长相思，这也使得意大利白葡萄酒的品质有所提高。

延伸阅读：

我推荐伯顿·安德森（Burton Anderson）的《意大利葡萄酒大全口袋指南》（*The Pocket Guide to Italian Wines and Wine Atlas of Italy*）、约瑟夫·巴斯蒂安尼克（Joseph Bastianich）和大卫·林奇（David Lynch）合著的《意大利葡萄酒》（*Vino Italiano*）、维克多·哈赞（Victor Hazan）的《意大利葡萄酒》（*Italian Wine*）以及玛丽·尤因·玛里根（Mary Ewing Mulligan）和埃德·麦卡锡（Ed McCarthy）合著的《意大利葡萄酒傻瓜书》（*Italian Wines for Dummies*）。



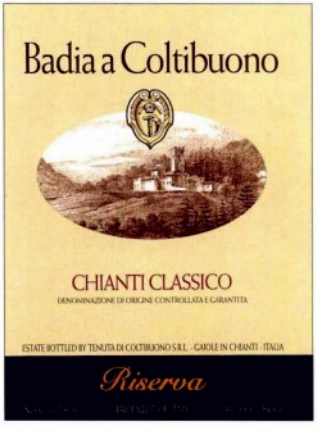


灰比诺（Pinot Grigio）是一种白葡萄，在法国的阿尔萨斯也能找到，在那里它称为“Pinot Gris”，灰比诺在加州和俄勒冈的种植也很成功。

灰比诺葡萄酒热销吗？

1970 年，意大利只生产了 1.1 万箱灰比诺葡萄酒，到 2008 年，灰比诺葡萄酒成了美国进口最多的意大利葡萄酒，超过 1000 万箱。

意大利上佳白葡萄酒当中，来自皮埃蒙特的嘉维以及弗留利的酒值得一试。



"皮埃蒙特酒与食物相佐，比单独品尝效果更好。"

——安吉洛·嘉雅

"饮用意大利酒时，最好不要单独饮酒，一定要与食物相佐。"

——吉赛·柯拉

小牛肉烹调后呈白色或略带浅粉色，有人将其归于白肉。

——编者注

美食配佳酿

在意大利，葡萄酒本来就是为佐餐而生，桌无美酒不成席。

以下是根据一些意大利酒商最喜爱的组合方式提出的建议。你没必要把他们的话奉为圭臬，自己选一款酒，点一道菜，随心所欲享用吧！

Ruffino 酒庄的安布罗吉欧·福洛纳里（Ambrogio Folonari）："基安蒂酒配意大利熏火腿、鸡肉、意粉，当然还可以配比萨。"谈到基安蒂经典珍藏酒，福洛纳里博士说："同丰盛的肉排或嫩肋条搭配为宜。"

Castello Banfi 的埃齐奥·李维拉（Ezio Rivella）："基安蒂酒同所有的肉类菜肴都相配得宜。不过我会把布鲁耐罗酒留给更为浓香味厚的菜肴，比如肉排、野猪肉、野鸡或其他野味，也可以配羊乳干酪。"

安吉洛·嘉雅（Angelo Gaja）："巴巴瑞斯可配肉类，或者与较醇厚又不太浓重的干酪相配，比如埃曼塔尔和梵堤那。"他反对脱脂硬干酪和羊乳干酪与巴巴瑞斯可相配。如果是巴罗洛，最好搭配烤嫩羊肉。

Prunotto 酒厂的吉赛·柯拉（Giuseppe Colla）："我喜欢清爽的多赛托配头道菜或是所有白肉，尤其是小牛肉和鸡肉，"他不喜欢用多赛托配鱼类，"这种酒和辛辣味浓的酱汁不太相衬，不过同番茄沙司和意粉倒是相佐得宜。"

雷纳多·拉蒂（Renato Ratti）：拉蒂先生有一次告诉我巴贝拉和多赛托同鸡肉和较清淡的食物都比较相配，而巴罗洛和巴巴瑞斯可需要与丰美的大菜搭配才能体现酒体。他还建议搭配原味沙司的烧烤食物、巴罗洛酒炖菜、用酒烹制的肉类、野鸡、鸭肉、野兔或者乳酪。如果想做特别的菜肴，不妨试试用巴罗洛酒烹制意大利烩饭。与水果的搭配，他建议草莓或桃子配多赛托酒。葡萄酒的甜与水果里天然的甜味，构成了一种味觉佳境。

Babia a Coltibuono 的洛伦佐·德·美第奇（Lorenza de'Medici）：因为托斯卡纳人的烹调很简单，她推荐"简单食物的杂烩"，她喜爱草本香料配浓酱。对于未陈年的基安蒂酒，她推荐烤鸡、雏鸽或肉酱意粉。而陈年基安蒂酒，她推荐意式宽面烩基安蒂酒炖的肉菜，比如雉鸡等野味以及野猪和烤牛肉。

皮耶罗·安蒂诺里（Piero Antinori）："我喜欢基安蒂酒配烧烤类食物，托斯卡纳因这些食物而闻名，尤其是烤肉排。"他还推荐了禽类甚至汉堡包等食物。安蒂诺里先生喜欢以最佳年份的基安蒂经典珍藏酒与野猪肉和意大利硬质干酪相佐。"这款酒和烤牛肉、烤火鸡、羊肉和小牛肉都是完美的组合。"

品酒：西班牙和意大利的红葡萄酒

我对这次品酒心怀期盼，因为大多数人对美国和法国葡萄酒有所了解，对西班牙和意大利葡萄酒却知之甚少。因此这次品酒有发现、揭秘的意义：发现那些用西班牙和意大利本土的葡萄品种，如内比奥罗、桑娇维赛、丹魄酿成的酒。而这两个国家的葡萄酒，在过去 25 年里都取得了显著进步。

酒款

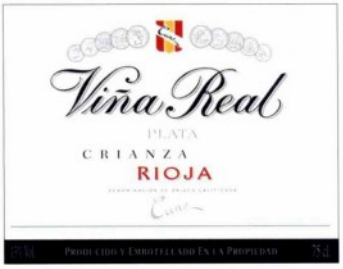
1. Cune Viña Real 佳酿　2006 年　**性价比最佳**
2. Conde de Valdemar 珍藏　2004 年　**性价比最佳**
3. La Rioja Alta 特级珍藏　2001 年
4. Antinori 基安蒂经典珍藏　2006 年
5. Avignonesi 蒙蒂普尔查诺　2005 年
6. Castello Banfi 蒙塔尔奇诺布鲁耐罗　2004 年
7. Le Orme，Michele Chiarlo 阿斯蒂巴贝拉　2007 年　**性价比最佳**
8. Vietti 巴巴瑞斯可　2004 年
9. Prunotto 巴罗洛　2004 年
10. Allegrini 阿玛罗尼酒　2003 年

本次品尝分 4 个部分。

里奥哈（3 款酒，共同品尝）

在历史上，里奥哈是西班牙优质葡萄酒的酿造中心，现在里奥哈一些葡萄酒的品质甚至达到了空前的高度。不仅那些规模较大、有基础的里奥哈酒厂不断进步，很多小规模手工作坊式的酒厂也相继涌现。里奥哈所有葡萄酒都以丹魄作为主要酿酒葡萄。

将 3 款酒斟好，它们代表里奥哈葡萄酒的 3 个等级。你可以依次品尝最清淡的佳酿、较浓重的珍藏，最后是等级最高的特级珍藏。



第 1 款酒：Cune Viña Real 佳酿　2006 年

Cune 是美国人最熟知的酒厂，生产各个等级的葡萄酒，质量稳定可靠。我选择了佳酿，品牌为 Viña Real。这款酒由 80% 的丹魄和 20% 的歌海娜酿成。口感平和、果味宜人，与柔和的单宁酸相平衡。佳酿酒款同各种食物相配得宜，本身也很美味。注意，所有的佳酿葡萄酒都应在出酒年份后 5 年内饮用。

零售价：17 美元　**性价比最佳**

适宜立即饮用。

另外推荐的佳酿葡萄酒厂牌有：Bodegas Montecillo，Marqués de Cáceres 和 Marqués de Riscal。



第 2 款酒：Conde de Valdemar 珍藏　2004 年

该酒厂初创于 1889 年，属于马丁内斯·布加达（Martinez Bujanda）家族，它是里奥哈第一家生产现代风格葡萄酒（橡木贮藏更少，年轻时更平和，果香更宜人）的酒厂。这款珍藏由 82% 的丹魄和 13% 的马苏埃拉（Mazuelo）酿成，在法国橡木和美国橡木混合制成的桶中陈贮了 26 个月。此酒酒体适中、果香馥郁、特征鲜明，余韵中也保留了美妙的酸味，兼有单宁酸的底蕴，而 2004 年恰是里奥哈的上佳年份。

零售价：24 美元　**性价比最佳**

可立即饮用，但也可陈贮。

另外推荐的珍藏葡萄酒厂牌有：Bodega Muga，Cune 和 La Rioja Alta。

第 3 款酒：La Rioja Alta 特级珍藏　2001 年



一款“特级珍藏”酒通常经过 5 ～ 7 年陈贮才上架出售，其间至少有两年需在橡木桶中陈贮。2001 年是里奥哈的上好年份。很多酒评家都认为 La Rioja Alta 是优秀的国际酒厂之一，我也同意这一点。La Rioja Alta 出产高品质葡萄酒已有上百年历史。这款特级珍藏由 90% 丹魄和格拉西亚诺（Graciano）和马苏埃拉葡萄混合酿成。2001 年出产的酒款体现了精巧与浓烈的结合，酒体丰满，饮后唇齿留香，美妙的酸味与单宁酸形成完美平衡，继续陈贮效果还会提升。

零售价：55 美元

仍需陈贮。

另外推荐的特级珍藏葡萄酒厂牌有：Cune 和 Bodegas Muga。

托斯卡纳（3 款酒，共同品尝）

如果此刻可以任由我在全世界选择居所，我会选择意大利的托斯卡纳。不仅因为那里有我最喜欢的几款葡萄酒，还因为那里的人和山水，以及丰美的食物。我在 24 岁那年第一次访问托斯卡纳，那时候当地酒厂出产的葡萄酒品质并不出彩，而且橄榄树间种在葡萄藤中。30 年过去了，相比世界各葡萄酒产地，托斯卡纳经历了最重要的转型。托斯卡纳酒厂借助现代技术，出产的酒款品质更高，产量也越来越多。

尽管没有官方等级划分托斯卡纳葡萄酒的品质高低，这里列出的 3 款酒却应该按我安排的顺序品尝。你会发现，基安蒂酒明显比蒙蒂普尔查诺清淡得多，而蒙蒂普尔查诺又比蒙塔尔奇诺布鲁耐罗清淡。



第 4 款酒：Antinori 基安蒂经典珍藏　2006 年

安蒂诺里（Antinori）家族的酿酒历史，可以上溯至 600 年前，也就是家族 26 代之前的公元 1385 年。皮耶罗·安蒂诺里自 1966 年一直掌管这座酒厂，他对品质的期许不局限于基安蒂酒，还创制了 Tignanello 和 Solaia 等超级托斯卡纳酒。他还拥有 Prunotto（皮埃蒙特的顶级生产商）和 Atlas Peak（纳帕河谷的酒厂）。最近，还和 Ste. Michelle 葡萄园主共同收购了加州最好的赤霞珠生产商——Stag's Leap 酒厂。本款酒由 90% 的桑娇维赛和 10% 的赤霞珠混合酿成，经过酒精发酵和苹果酸乳酸发酵，酒浆在 225 升的法国橡木桶中陈贮 14 个月。2006 年是托斯卡纳的好年份，所以这款酒现在饮用可谓完美，当然，你愿意的话也可以继续陈贮。该酒款具有黑加仑和香料的繁茂芬芳，桑娇维赛因酸度高而知名，最好与意式正餐相佐，比如搭配通心粉、浓香肉酱或肉丸。

零售价：24 美元

可立即饮用，也可继续陈贮。

另外推荐的基安蒂酒厂牌有：Nipozzano，Ruffino，Brolio 和 Melini。



第 5 款酒：Avignonesi 蒙蒂普尔查诺　2005 年

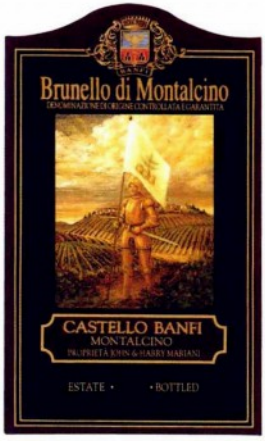
Avignonesi 是蒙蒂普尔查诺红葡萄酒最好的生产商之一，酒名的意思是“蒙蒂普尔查诺镇产的高贵葡萄酒”。葡萄园历史悠久，可上溯至 14 世纪晚期，自 1974 年起一直为同一家族所有。这款酒主要使用桑娇维赛葡萄酿成，酒浆在橡木桶内陈贮 24 个月，色泽为石榴红，香气柔和精致，单宁酸和酸味强于水果气息。此酒还应继续陈贮，以待单宁酸更为柔顺，如果你实在等不及，那就与干酪和烤肉一起享用吧。

零售价：28 美元

可立即饮用，也可继续陈贮。

另外推荐的蒙蒂普尔查诺酒厂牌有：Boscarelli 和 Fassati。

第 6 款酒：Castello Banfi 蒙塔尔奇诺布鲁耐罗　2004 年



Castello Banfi 在托斯卡纳拥有 2400 英亩的葡萄园，出产风格各异的葡萄酒，然而他们倾注最多心血的就是布鲁耐罗酒，它是 3 款托斯卡纳葡萄酒中最强劲、酒体最丰满的。6 年过去了，这款布鲁耐罗酒依然洋溢着 100% 的桑娇维赛葡萄气息，它曾在桶内陈贮两年半，酒精浓度超过 13%，却仍需 5 年或更长时间才能达到巅峰效果。

零售价：75～100 美元

仍需陈贮。

另外推荐的蒙塔尔奇诺布鲁耐罗酒厂牌有：Barbi，Poggio Antico 和 Col d'Orcia。

皮埃蒙特（3 款酒，共同品尝）

皮埃蒙特葡萄酒的风格和口味与托斯卡纳葡萄酒颇为不同。桑娇维赛是托斯卡纳的主产葡萄，而内比奥罗是皮埃蒙特的葡萄之王。皮埃蒙特葡萄酒，尤其是巴罗洛和巴巴瑞斯可村产出的酒，比托斯卡纳葡萄酒的单宁酸含量高，酒精浓度也高。有些酒需要窖藏很多年才适宜饮用。我建议去餐馆用餐时购买托斯卡纳葡萄酒，它在未陈年时就易于亲近，而且价格也比皮埃蒙特葡萄酒便宜。巴罗洛酒和巴巴瑞斯可酒需要 10 ～ 15 年的陈贮时间，应该妥帖地保存在自家酒窖里，待到丰盛的意式家宴再拿出来佐餐待客。

第 7 款酒：Le Orme，Michele Chiarlo 阿斯蒂巴贝拉　2007 年



巴贝拉是意大利种植最广泛的葡萄品种，占皮埃蒙特酿酒葡萄的 50%。这款 100% 巴贝拉酿造的葡萄酒来自阿斯蒂村，生产商是皮埃蒙特葡萄酒领域的翘楚 Michele Chiarlo 酒庄。我想以这款酒作为接下来两款酒的“引子”，因为它能够代表这一地区的风格：酒体从适中到丰满、干冽、强劲。在你等待巴罗洛酒和巴巴瑞斯可酒变成陈酿时，很适合饮用这款酒，它是可以当作日常饮品的皮埃蒙特特产。

零售价：12 美元　**性价比最佳**

适宜立即饮用。

另外推荐的巴贝拉酒厂牌有：A. Conterno 和 Prunotto。



第 8 款酒：Vietti 巴巴瑞斯可　2004 年

Vietti 是皮埃蒙特最稳定可靠的生产商之一，巴巴瑞斯可村生产的葡萄酒采用 100% 内比奥罗葡萄。传统的巴巴瑞斯可酒需要经过较长时间果汁和果皮的共浸，在橡木桶中贮藏的时间更久，于是有锈腐气，并含有很多单宁酸，需要长时间窖藏才能柔化。Vietti 巴巴瑞斯可酒更突出内比奥多葡萄的果味，单宁酸含量较低，新酿时也可饮用。2004 年是皮埃蒙特的好年份，这款酒的酒精浓度为 13.5%，是一支强劲、酒体丰满、令人齿颊留香的好酒，其水果味和单宁酸融合完美，可以搭配炒嫩牛肉片，与小牛排相佐更妙。

零售价：86 美元

适宜立即饮用，陈贮后更佳。

另外推荐的巴巴瑞斯可酒厂牌有：Gaja、Michel Chiarlo 和 Cooperative of Produttori d'Barbaresco。

第 9 款酒：Prunotto 巴罗洛　2004 年

巴罗洛是皮埃蒙特的一个小镇，它出产的葡萄酒是整个意大利最负盛名的葡萄酒之一，世界上最古老的葡萄园就有一部分坐落在巴罗洛。Prunotto 是意大利顶级葡萄酒生产商之一，而 2004 年是该地区的好年份。

这款酒的酒精浓度为 14%，香气和口感都很强烈。在味觉上，内比奥罗葡萄的果香和单宁酸都十分浓郁凝重。这款酒眼下还稍嫌单薄，仍需陈贮 10 年。

零售价：50 美元

仍需陈贮。

另外推荐的巴罗洛酒厂牌有：Pio Cesare，Ratti，Conterno 和 Marchese di Barolo。

威尼托（1 款酒，单独品尝）



第 10 款酒：Allegrini 阿玛罗尼酒　2003 年

这是一款独一无二的酒，来自威尼托的瓦尔波利塞拉地区，主要由科维纳葡萄酿成。科维纳葡萄成熟后被留在植株上，直到大部分水分蒸发、表皮褶皱后才进行采摘。采摘后还要经过数月风干，使糖分浓缩。在发酵过程中，这些糖分会使阿玛罗尼酒的酒精浓度大大升高。

从颜色即知，这款酒当下还不适宜饮用，尽管陈贮近 6 年，其色泽之晦暗就像巴罗洛酒，需要经过多年陈贮。我要强调的是品尝之前先嗅此酒，而且要问问自己：它让你联想起别的什么酒？答案常常是波特酒，因为波特酒的酒精浓度同样很高（大于 14%），而且闻起来也很甜。这是我们尝过的最强劲的一款酒。

Allegrini 是我最喜爱的阿玛罗尼酒生产商之一。谈到这款酒的食物搭配，我觉得它对于绝大多数肉类都强劲有余，我会将它和干酪一起享用。

零售价：75 美元

仍需陈贮。

另外推荐的阿玛罗尼酒厂牌有：Masi，Bertaini，Quintarelli 和 Tommasi。

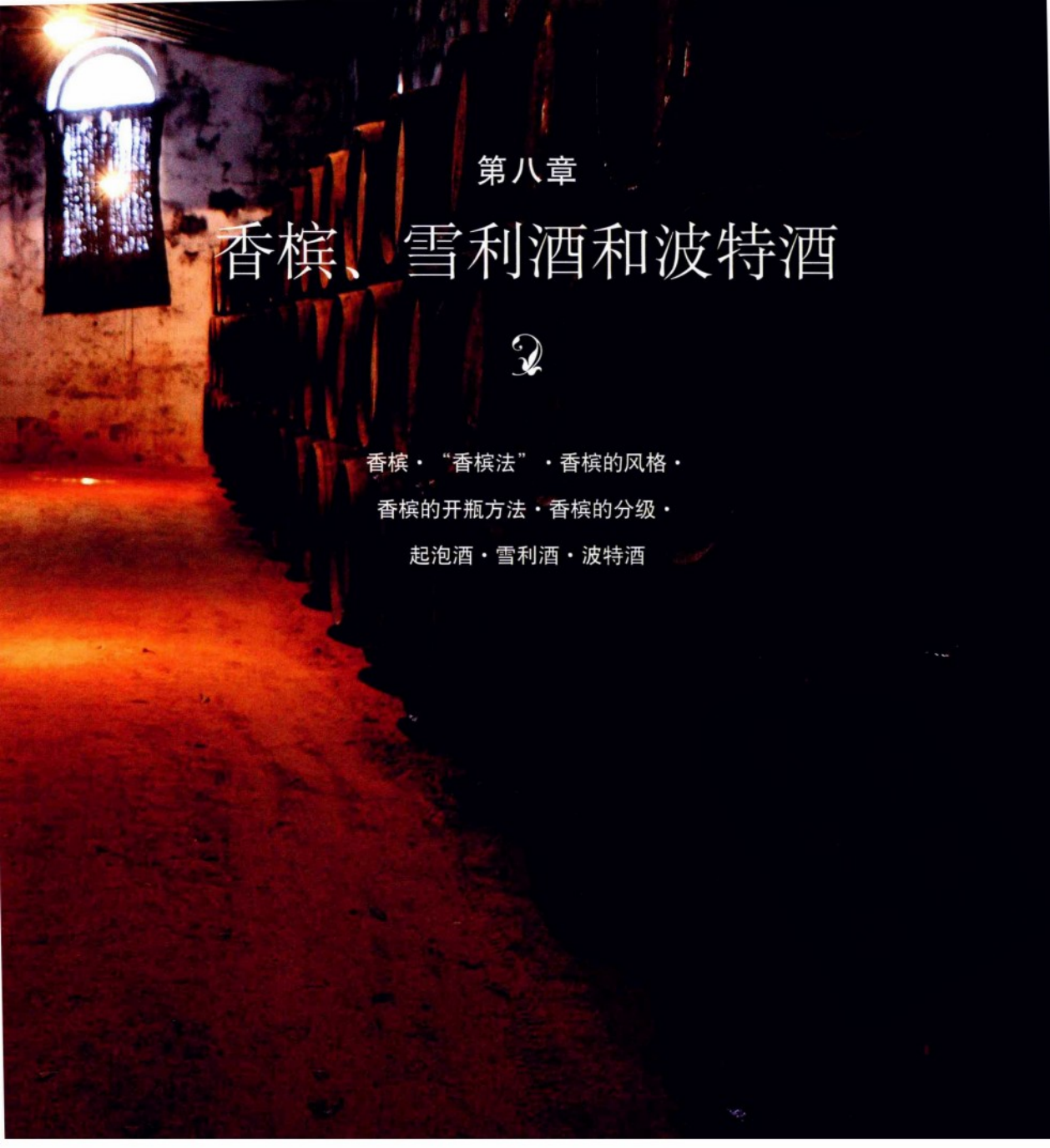
测试题

西班牙	参考页
1．西班牙主要的葡萄酒产区有哪些？	203
2．“Cosecha”是什么意思？	203
3．里奥哈葡萄酒主要使用的两种酿酒葡萄是什么？	204
4．里奥哈红葡萄的比例是多少？	204
5．Vinos de Pagos 是什么意思？	205
6．里奥哈葡萄酒的 3 个主要等级是什么？	205
7．在哪个产区可以找到 Bodegas Montecillo，Cune 和 Marqués de Cáceres 的葡萄酒？	205～206
8．在哪个产区可以找到 Vega Sicilia 和 Pesquera 的葡萄酒？	207
9．杜罗河葡萄酒主要使用的红葡萄有哪些？	207
10．佩内德斯出产一种著名的起泡酒叫什么名字？	207
11．普里奥拉葡萄酒主要使用的酿酒葡萄有哪些？	208
12．DO 指定产区卢埃达位于西班牙的什么位置？	209
13．在哪个产区可以找到 Alvaro Palacios，Pasanau 和 Mas Igneus？	209
14．下海湾葡萄酒主要使用的酿酒葡萄是什么？	209

意大利

	参考页
1. 意大利有多少个葡萄酒产区？	210
2. 就产量而言，意大利有哪三大葡萄酒产区？	210
3. 意大利葡萄酒的最高等级是什么，有多少种酒符合这一等级？	211
4. 法国 AOC 和意大利 DOC 最大的区别是什么？	211
5. 列举基安蒂酒 3 个等级的名称。	212
6. 什么是“超级托斯卡纳”葡萄酒？	212
7. 在意大利的哪个产区可以找到基安蒂、蒙蒂普尔查诺和蒙塔尔奇诺布鲁耐罗？这 3 款酒使用的酿酒葡萄是什么？	212~213
8. 蒙塔尔奇诺布鲁耐罗至少需要在橡木桶中陈贮多久？	213
9. 皮埃蒙特的三大红葡萄品种是什么？	214
10. 用来酿造巴罗洛和巴巴瑞斯可的葡萄品种是什么？	214
11. 根据 DOCG 的相关规定，巴罗洛和巴巴瑞斯可哪一种需要陈贮更长时间？	215
12. 瓦尔波利赛拉、巴多利诺、苏瓦韦、阿玛罗尼酒来自意大利哪个葡萄酒产区？	215
13. Ripasso，Classico 和 Superiore 分别是什么意思？	215~216
14. 意大利葡萄酒有哪 3 种贴标（命名）方式？	217


LC
147
1-A-1



第八章

香槟、雪利酒和波特酒

香槟·“香槟法”·香槟的风格·
香槟的开瓶方法·香槟的分级·
起泡酒·雪利酒·波特酒

香槟和加烈酒

香槟地区有 43680 英亩葡萄园。

香槟地区共有超过 20000 个葡萄园主向大约 250 家发货商销售葡萄。

现在我们进入第八章，也是本书品酒的最后阶段。在如此愉快的气氛中，没有什么比香槟更适合助兴了，不是吗？

我为什么将香槟、雪利酒、波特酒放在一起介绍？因为三者虽然风格迥异，但消费者都可以通过可靠而有信誉的发货商选购酒款。这 3 种酒都是混合型葡萄酒，所以发货商最终决定了酒款整体效果，请务必留意发货商的风格。以香槟为例，法国 Moët & Chandon 是法国最具国际知名度的香槟；葡萄牙 Sandeman（山地文）则是无人不知的波特酒品牌；而西班牙 Pedro Domecq（佩德罗·多默）雪利酒同样闻名遐迩。



香槟

什么是香槟？

所有人都知道香槟是新年前夜大家都要喝的冒着气泡的饮品。不过还不止于此，香槟还是个法国地名，是法国葡萄酒产区中最北部的一个，准确地讲，香槟地区在巴黎的东北方向，相距一个半小时车程。

为什么要强调地理位置？因为地理位置影响酒的口味。在香槟地区，葡萄采摘时的酸度较其他地区高，这是香槟口味独特的原因之一。

香槟地区可以分为 4 个主要的区域：

马恩河谷（Valley of the Marne）　**白色山坡**（Côte des Blancs）
兰斯山区（Mountain of Reims）　**巴尔山坡**（Côte des Bar）

用来生产香槟的葡萄有：

黑比诺：占总种植面积的 38%
莫尼耶比诺（Pinot Meunier）：占总种植面积的 35%
霞多丽：占总种植面积的 27%

在法国，只有产自香槟地区的起泡酒才能称为香槟。有些美国的生产商借用香槟的名字为他们的起泡酒冠名，这类酒当然无法与法国香槟相提并论。



香槟的“神经系统”

香槟里的酸，不仅能带来清新的风味，而且与酒的寿命密切相关，还能在餐前刺激人的味觉。

果香和酸的平衡，再加上气泡（二氧化碳），就可以造就一款好香槟。

香槟的 3 个主要类别

无年份香槟（Non-vintage / multiple vintage）：又叫多年份香槟，由两个或两个以上年份收获的葡萄混合酿成，其中 60% ～ 80% 来自当年的收获，20% ～ 40% 来自以往的年份。

年份香槟（Vintage）：由同一出酒年份收获的葡萄混合酿成。

顶级香槟（“Prestige” cuvée）：由同一年份葡萄混合酿成，陈贮时间更长。

无年份香槟较之年份香槟，更具各个发货商的风格。

年份香槟必须使用 100% 的当年收成酿造。

80% 的香槟出产年份不是单一年份，也就是说，由多个出产年份的葡萄混酿而成。

为什么无年份香槟、年份香槟和顶级香槟之间的价格差异如此之大？

顶级香槟通常要达到下列标准，才能获得授权：

- 用顶级村庄的最佳葡萄酿成。
- 使用第一道碾压的葡萄。
- 较之无年份香槟，陈贮时间更长。
- 只在上好年份酿造。
- 产量小而需求量大，价格取决于供求关系。



不同的发货商对某个年份的香槟往往有不同的评价，所以哪一年算是好年份，每个发货商的结论都不一样。依照传统，各发货商每10年会选出3个好年份。

酿造桃红香槟的方法有两种：加入红葡萄酒勾兑；将红葡萄果皮浸泡在葡萄汁内一小段时间。

大多数香槟在不锈钢桶内发酵。

无年份香槟装瓶后至少要在瓶内陈贮15个月。年份香槟则至少在瓶内陈贮3年。

Dom Pérignon（唐培里侬）香槟王上市出售前需陈贮6～8年。



"我亲爱的女孩，这酒不够冰。喝摄氏3.3度以上1953年的Dom Pérignon香槟，就像听披头士不戴耳机一样糟糕。"

——詹姆斯·邦德（James Bond）电影《金手指》（*Goldfinger*）对白（1964年）

每一年都是出酒年份吗？

当然不是，不过最近几年愈来愈多了，比如1995年*、1996年*、1998年、1999年、2000年和2002年*都是不错的年份。（*表示格外出众）

注意：以上这些年份适用于大多数发货商。"年份"这个词对于香槟地区的意义与其他葡萄酒产区不同，因为发货商有权自行决定某一年是不是"年份"。

如何酿造香槟？

酿造香槟的方式被称为香槟法（Méthode Champenoise）。如果在香槟地区以外的地方使用类似的酿造方法，则称为"传统酿造法"（Méthode Traditionnelle、Classic Method或Método Tradicional）。"香槟法"这个词在香槟地区以外的其他欧盟各国是不允许使用的。

"香槟法"

收获：正常的收获时间通常在每年的9月底至10月初。

碾压葡萄：只允许进行两道碾压。顶级香槟通常只使用头道碾压的葡萄。第二次碾压被称为"Taille"，之后会添加其他酒浆，用来酿造年份香槟或无年份香槟。

发酵：所有的香槟在葡萄汁转化为酒浆时，都要经历第一次发酵。还记得"糖分＋酵母＝酒精＋二氧化碳"吧，第一次发酵需要2～3周时间生成酒浆，二氧化碳在这段时间几乎完全挥发。

勾兑：不同批次酒浆的勾兑是生产香槟最重要的步骤。每一种酒浆都由来自同一村庄的其个葡萄品种发酵得来。酿酒师需要在这个阶段做出关键的决定，其中最重要的是：

- 混合哪些品种的葡萄——混合多少霞多丽、多少黑比诺、多少莫尼耶比诺？
- 从哪些葡萄园遴选酒浆？
- 该勾兑哪些年份的酒浆？是全部采用当年的酒浆，还是选取不同年份的酒浆？

添加混合液：勾兑过后，酿酒师会在酒浆中加入一种糖和酵母的混合物（Liqueur de Tirage）——它会带来酒浆的二次发酵，酒浆会被盛入最终上架出售的酒瓶内，再加上一个暂时的瓶盖。

二次发酵：在这次发酵过程中，二氧化碳会留在瓶中，这就是起泡酒里的气泡。二次发酵还将在酒里留下自然形成的酒渣。现在，问题来了——怎样才能既留住二氧化碳又去掉酒渣？请看下一步。

陈贮：带渣陈贮的时间长短非常重要，它决定香槟的品质。

摇瓶（Riddling）：酒瓶在此阶段会瓶口朝下被放在 A 形架上。摇瓶师傅依次将所有放置在架子上的酒瓶向下转动，每次向下转动一点，直到 6 ~ 8 周后酒瓶几乎完全倒置，酒渣聚积在瓶口。

去渣（Dégorgement）：接下来，将瓶口浸入冰盐水溶液中，使之冻结，然后摘掉临时瓶盖，冻住的酒渣很自然地被二氧化碳推出瓶外。

添料（Dosage）：去渣之后，蔗糖和葡萄酒的混合物将被加入酒瓶中，此时需要由酿酒师来决定这款香槟是甜还是干。

再次加盖：这次加盖是使用真正的软木塞瓶盖。



添料

添料决定了香槟的干甜程度，即类型。

以下是 4 种常见的类型，含糖量依次递增：

1. Brut
2. Extra dry
3. Sec
4. Demi-sec

普通香槟的芳香类型：

苹果香　　酵母味（面团的甜香）

烧烤味　　榛果或核桃香

柑橘香

女人和香槟

女人，尤其是与皇室有关的女人，对于香槟的蜚声四海贡献良多。蓬巴杜夫人（Madame de Pompadour，路易十五的情人）说："香槟是唯一让女人喝过之后依旧保持迷人风姿的饮品"。帕拉贝夫人（Madame de Parabère）曾说，香槟是饮后令人双目生辉而不会颊染红晕的酒。

据说，玛丽莲·梦露（Marilyn Monroe）曾在 350 瓶香槟里沐浴。她传记的作者乔治·巴里斯（George Barris）说："她啜饮、呼吸着香槟，就好像那是氧气。"

一位伦敦记者问莉莉·伯林格（Lilly Bollinger）何时饮用香槟，伯林格夫人说："我开心和伤心时都会喝。有时候独处也会喝，如果有伙伴相随，我会觉得非喝不可。我如果不饿，就小酌，反之则畅饮。其他情况下，我几乎不碰香槟，不过，口渴时例外。"

香槟标上的 R.D. 意思是"刚经过去渣"。

直到 1850 年前后，所有的香槟还都是甜的。

香槟的酒标上偶尔会有"Extra brut"字样，就是比干更干的意思。

Brut 和 Extra-dry 可以用做开胃酒或餐酒。Sec 和 Demi-sec 则搭配甜点或婚礼蛋糕。

Blanc de blancs：由 100% 霞多丽葡萄酿成的香槟。

Blanc de noir：由 100% 黑比诺葡萄酿成的香槟。

共有超过 4000 家香槟生产商。

是什么造就了风格各异的香槟？

回顾一下前面提及的 3 种酿造香槟的葡萄。基本规律是：勾兑时白葡萄比例越高，香槟的风格越清新。勾兑时红葡萄比例越高，香槟的酒体越丰满。

另外，也有些生产商在木桶中发酵酒浆。Bollinger（伯林格）是部分采用木桶发酵，而 Krug（库克）则全部采用木桶发酵，相较于不锈钢桶发酵的香槟，Krug 香槟的酒体和香气更丰满宜人。

如何买到好香槟？

首先确定你喜爱的风格，是酒体丰满的，还是较轻盈的，干酒还是甜酒。然后确保从可靠的发货商或生产商处购买。每个生产商都会以自身的独特风格为荣，而且致力于年复一年勾兑风格始终如一的香槟。以下厂牌是美国可以找到的香槟，尽管很难做到精确，但以下标明的风格与生产商的风格基本一致。







清淡、精致：

- A. Charbaut et Fils
- Jacquesson
- Lanson

清淡至适中：

- Billecart-Salmon
- Deutz
- Nicolas Feuillatte
- Laurent-Perrier
- G.H. Mumm
- Perrier-Jouët
- Pommery
- Ruinart Père & Fils
- Taittinger

适中：

- Charles Heidsieck
- Möet & Chandon
- Piper-Heidsieck
- Pol Roger
- Salon

适中至丰满：

- Henriot
- Louis Roederer

丰满、浑厚：

- Bollinger
- A. Gratien
- Krug
- Veuve Clicquot

何时适宜饮用香槟？

购得即可饮用，香槟是随时可以喝的酒。无年份香槟应在2～3年内饮用，而年份香槟和顶级香槟可存贮10～15年。你如果还保存着15年前结婚纪念日收到的Dom Pérignon，还等什么，赶紧开瓶吧。

香槟的正确开瓶方法

在品呷杯中的香槟之前，我会花点时间向大家展示如何正确地给香槟开瓶，我有充分的理由这么做。香槟的开瓶可能有危险，我不开玩笑。如果你知道瓶内每平方英寸承受的压力有多大，就明白我所言不虚了。

正确开瓶：

1. 香槟在打开前应该经过冷藏，这一点尤为重要。
2. 切开瓶口的封膜。
3. 用拇指按住瓶塞，瓶塞完全拔出之前不要松手。（我知道显得有些笨拙，但这很重要。）
4. 摘掉金属丝，可以将它留在木塞上，也可以小心地取下来。
5. 用餐巾裹住瓶塞。这样，即使瓶塞弹出，也会安全地落在餐巾里。
6. 缓缓拔出瓶塞。用另一只手握住瓶身，慢慢旋动瓶塞。基本要领是要和缓地旋出瓶塞，而不是一声巨响、泡沫飞溅。轰然开瓶或许很有气氛，却并无益处，因为泡沫四溢，二氧化碳随之渐渐挥发。而二氧化碳正是香槟里宝贵的气泡。

如果你按上面的方法开瓶，香槟在开启后的几个小时内，仍可以保持原来的气泡。

"香槟不是勃艮第酒，也不是波尔多酒，它是一种起泡酒，贮存不应超过两三年，适合年轻时饮用。"

——克劳德·泰亭哲（Claude Taittinger）

2009年美国进口的五大香槟发货商

1. Moët & Chandon
2. Veuve Clicquot
3. Perrier-Jouët
4. Piper Heidsieck
5. Nicolas Feuillatte

香槟地区的发货商需承担香槟2/3的市场营销，却只拥有10%的葡萄园。

香槟瓶内每平方英寸的压力为90磅，大约是标准大气压的6倍，比汽车轮胎内的压力还多两倍。香槟被灌入结实的瓶子里以承受巨大的压力。这也是香槟比其他葡萄酒贵的原因之一。

千禧年的狂购

1999年，香槟3.27亿瓶的销售量创下了新的纪录。

喝香槟应该用什么样的酒杯？

就像美丽的海伦一样，由她而来的酒杯当然有着圆润的优美弧线。



不管你选择什么香槟待客，必须选用适宜的玻璃杯。香槟杯的背后还有一个源自希腊神话的小故事。最初的香槟杯，即高脚浅碟杯，原形据说是特洛伊美女海伦的乳房。希腊人认为饮葡萄酒是一种肉欲的体验，那么，由最美丽的女子参与设计酒杯，也就顺理成章了。

数百年后，法国王后玛丽·安托瓦内特（Marie Antoinette）决意创制一款新的香槟杯。她以自己的乳房当作酒杯的模型，于是酒杯的形状完全改变了，可以说玛丽王后较之海伦更胜一筹。



左图所示的两款酒杯是今天常用的：长笛形和郁金香形玻璃杯。香槟在这样的杯子里不像在旧式酒杯中那样气泡很快消失不见，这两款酒杯的形状还能够提升杯中香槟的芳香。

想判断一款香槟的品质，就要留意气泡。酒越好，气泡越小。另外，好香槟的气泡存留时间较长。气泡是香槟不可分割的一部分，正是它们造就了香槟的质感和口感。

1 瓶香槟有多少粒气泡？根据科学家比尔·莱拜克（Bill Lembeck）的推算，每瓶香槟约有 4900 万粒气泡。

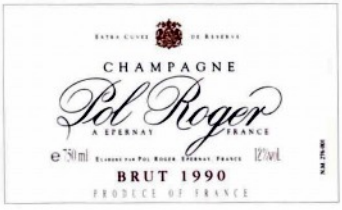
各种香槟酒瓶的容量：

Magnum	2 标准瓶
Jeroboam	4 标准瓶
Rehoboam	6 标准瓶
Methuselah	8 标准瓶
Salmanazar	12 标准瓶
Balthazar	16 标准瓶
Nebuchadnezzar	20 标准瓶

1 标准瓶 = 750 毫升

——编者注





美食配佳酿

香槟是最八面玲珑的葡萄酒，可与从开胃菜到甜点的众多食物相佐。以下是专家推荐的香槟配餐：

克劳德·泰亭哲：基本原则是“不要配甜食”，他建议“纯霞多丽香槟要配海鲜、鱼子酱或雉鸡。”泰亭哲先生的另一条建议是香槟不搭配干酪，因为“气泡与干酪不和谐”，他更喜欢用红葡萄酒配干酪。

克里斯蒂安·波罗杰（Christian Pol Roger）：无年份的干香槟配清淡开胃菜或梭子鱼肉冻。年份香槟配雉鸡、龙虾以及其他海鲜。桃红香槟酒配草莓甜点。

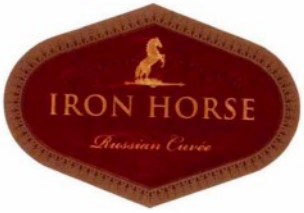
香槟和其他起泡酒的区别是什么？

我前面提到过，香槟是产自法国香槟地区的葡萄酒，我认为它是世界上最好的起泡酒。因为这个地区具备理想的综合条件，有利于优质起泡酒的生产。

土壤是精细的白垩质土，葡萄是所有起泡酒产区中最好的，地理位置也无可挑剔。如此理想的土壤、气候和果实全都淋漓尽致地体现在此地出产的香槟中。

其他地区出产的起泡酒品质各异。西班牙出产的 Codorniu 和 Freixenet 十分受欢迎，这是两种性价比极高的起泡酒，又称卡瓦。德国则称为塞克特（Sekt）。意大利有苏打白 (Spumante)，也是起泡酒的意思，美国最流行的意大利起泡酒是阿斯蒂苏打白。

纽约州和加州是美国起泡酒的两大产地。纽约州最有名的生产商是 Great Western，Taylor，Gold Seal。加州生产不少优质起泡酒，著名厂牌有 Domaine Chandon，Korbel，Piper-Sonoma，Schramsberg，Mumm Cuvée Napa，Roederer Estate，Domaine Carneros，Iron Horse，Scharffenberger 以及来自 Jordan Winery 的“J”，加州其他许多较大规模的酒厂也都向市场推出了自己的起泡酒。



Domaine Chandon 属于 Moët-Hennessy，酩悦轩尼诗也负责酿造法国的 Dom Pérignon。其实，是同一位酿酒师到加州勾兑了 Chandon 香槟。

美国 20% 的起泡酒用“香槟法”生产。

Piper-Heidsieck 香槟已经将 Piper-Sonoma 及其葡萄园卖给了 Jordan Winery。

香槟和其他起泡酒在酿造方面有什么区别？

有时候有区别。所有真正的香槟和用“香槟法”酿造的优质起泡酒，在酿造过程中要消耗大量人力，价格较昂贵。

如果一瓶起泡酒卖 3.99 美元，你当然可以推知它没有采用“香槟法”酿造。廉价起泡酒一般使用其他生产工艺，比如，有一种工艺是在大桶中进行二次发酵，这样的大桶有时候足以容纳 10 万瓶起泡酒。



还有一种加烈酒叫马德拉（Madeira），尽管已不像过去那样流行，但马德拉很可能是美国进口的第一种葡萄酒，据说深受英国殖民者的喜爱。乔治·华盛顿（George Washington）也热衷此酒，他向独立宣言举杯致敬时杯中就是这种酒。

另外两种著名的加烈酒叫做马沙拉（来自意大利）和苦艾酒（Vermouth，来自意大利和法国）。

将葡萄酒精加入酒浆后，酒精浓度会从 15% 升至 20%。

如果你热爱历史，或许知道圣玛丽亚港就是克里斯托弗·哥伦布（Christopher Columbus）建造船只的地方，也是他与伊莎贝拉女王（Queen Isabella）争论探险之旅的地方。

巴罗米诺葡萄占雪利酒酿酒葡萄的 90%。

赫雷斯－德拉弗龙特拉是赫雷斯的全称，“雪利”一词来自西班牙语的赫雷斯（Jerez），英语为 Sherry，因产地得名。

——编者注



雪利酒

世界上两种最优秀的加烈酒就是雪利酒和波特酒，尽管风格完全不同，二者仍然有共同点。

什么是加烈酒？

加烈酒是这样生产出来的：将葡萄酒精加入酒浆中，以提高酒精浓度。波特酒和雪利酒的区别是加入葡萄酒精的时间不同。波特酒是在发酵过程中加入葡萄酒精，多余的酒精杀灭酵母，中断了发酵过程，因此波特酒比较甜。雪利酒则不同，发酵之后葡萄酒精才被加入酒浆。

雪利酒产自哪里？

雪利酒产自阳光明媚的西班牙西南部一个名叫安达卢西亚（Andalusia）的地方，此地的 3 座城镇形成了一个“雪利酒三角”，3 座城镇是：

赫雷斯－德拉弗龙特拉
圣玛丽亚港（Puerto de Santa María）
桑卢卡尔－德巴拉梅达（Sanlúcar de Barrameda）

雪利酒用什么葡萄酿成？

主要有两个品种：

巴罗米诺：这个词也是一种马的名字。

佩德罗－希梅内斯（Pedro Ximénez）：以士兵佩德罗－希梅内斯的名字命名，是他将这种葡萄从德国带到了西班牙。

雪利酒的类型

曼萨尼亚（Manzanilla）：干
菲诺（Fino）：干
阿蒙蒂亚（Amontillado）：干到半干
欧洛罗索（Oloroso）：干到半干
奶油（Cream）：甜

酿造雪利酒的独特工艺有哪些？

氧化控制（与空气接触）和部分勾兑（不同年份的酒按一定比例勾兑）。通常情况下，酿酒师会尽力避免让酿造过程中的酒浆接触空气——而这恰恰是酿造雪利酒的关键：空气可以使酒氧化。酿酒师会将酒存入桶中，贮藏在酒窖里。

什么是西班牙酒窖？

在雪利酒产区，酒窖是高于地表的建筑，专门用来储酒。酿酒师为什么要把酒存放在地表以上呢？因为需要空气，雪利酒是需要经过氧化的葡萄酒。酿酒师会将酒桶注至 2/3 满，然后将软木盖掀开一些，把空气放进去。

天使的雪利酒

酿造雪利酒的时候，酿酒师让空气进入酒桶与酒浆接触，这一过程中有些酒挥发了。每年有 3% 的雪利酒就这样被“天使”分享，一年下来竟有数千瓶的损失。

你现在知道雪利酒产区的人们为什么这么开心了吧，他们除了享有美好的阳光之外，还独享着充满了雪利酒气息的空气。

关于氧化控制我说了不少，现在来讲讲“部分勾兑”，部分勾兑需要通过叫做索乐拉（Solera System）的方法实现。

什么是索乐拉法？

索乐拉法是一种陈贮和使酒浆成熟的工艺流程，在连续地勾兑不同年份雪利酒（储藏在成行排列的酒桶中）的动态过程中完成。到装瓶时，从这些桶中汲出的酒不超过总量的 1/3，目的是为新年份的酒腾出空间。如此“前赴后继”，才可以保证雪利酒的“本厂”风格，因为“母酒”构成了雪利酒风味的基础，而一定比例的新酿又在勾兑中使之不断更新。

接下来你会学到一个新的缩写——PX，还记得之前的 TBA、QbA、AOC、DOC 吗？如果你想了解雪利酒，恐怕得知道 PX，也就是佩德罗－希梅内斯葡萄。



你肯定熟悉这 4 种最畅销的雪利酒：Harveys Bristrol Cream，Dry Sack，Tio Pepe，La Ina。

Harveys Bristrol Cream 之类的甜雪利酒，以 PX 酿造并和欧洛罗索雪利酒勾兑而成。

雪利酒在西班牙葡萄酒中的比例还不到3%。

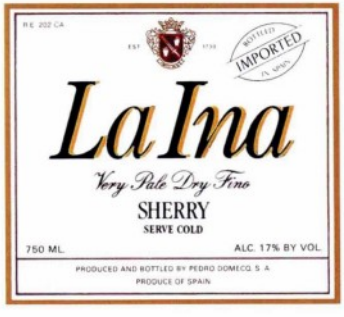
今天的雪利酒，仅采用美国橡木桶陈贮。

有些索乐拉“母酒”混合了 10 ～ 20 个收获季节的酒浆。

要想澄清雪利酒，去除所有酒渣，可以将蛋清加入酒中，酒渣会附着在蛋清上从而坠落酒桶底部。问题来了：怎么处理蛋黄？你听说过果馅饼吗？是一种像布丁一样的甜点，用蛋黄做成。在雪利酒产区，这道甜点被称为“Tocino de Cielo”，意思是“天使的脂肪”。

西班牙国内消费的雪利酒中 90% 是菲诺和曼萨尼亚雪利酒，正如一位酿酒师所说：“我们出售甜酒，自饮干酒。”





如何选择雪利酒？

最佳参考是生产商，生产商购买葡萄并进行勾兑。西班牙十大雪利酒生产商占有出口市场的 60%。雪利酒的十大生产商是：

Croft	Osborne
Emilio Lustau	Pedro Domecq
González Byass	Sandeman
Harveys	Savory and James
Hidalgo	Williams & Humbert

雪利酒开瓶后还能保存多久？

雪利酒比一般餐酒开瓶后的保存时间要长一些，它酒精浓度较高，酒精充当了防腐剂。不过一旦开瓶，雪利酒就不可避免地丧失原始风味。要想在最佳状态饮用，应在开瓶后两周内喝完并将开过瓶的酒放入冰箱。曼萨尼亚和菲诺雪利酒接近白葡萄酒，应在一两天内喝完。

延伸阅读：

我推荐朱利安·杰夫斯（Julian Jeffs）的《雪利酒》（*Sherry*）。

美食配佳酿

毛里西奥·冈萨雷斯（Mauricio González）：菲诺雪利酒应冷藏再饮用，可与西班牙式开胃菜一起享用，也可以佐鱼肉菜肴。他还建议搭配蛤、贝类、龙虾、对虾、海螯虾、鱼汤或三文鱼等较清淡的鱼。

何塞·伊格纳西奥·多默（José Ignacio Domecq）：陈年很久且稀有的雪利酒应当与干酪相佐。菲诺和曼萨尼亚雪利酒可以充作开胃酒，与烧烤食物搭配，或配煎鱼和烟熏三文鱼，“你尝到的烟熏风味比同一般白葡萄酒相佐时更好”。阿蒙蒂亚和菲诺雪利酒的饮用方法不同，它应当和清淡干酪、香肠、火腿或者烤羊肉串一道享用，与海龟汤或肉煮清汤相配尤为美妙。根据多默先生的建议，欧洛罗索雪利酒在西班牙被当作运动饮料——打猎、骑马、远航之前饮用，尤其应在寒冷的早晨饮用。有关奶油雪利酒的配餐，多默先生推荐曲奇、油酥面点和蛋糕。佩德罗－希梅内斯雪利酒则可搭配香草冰激凌，或当作咖啡和白兰地之前的甜酒。

波特酒

波特酒产自葡萄牙北部的杜罗河地区。事实上，近年来为了避免“Port”一词被其他国家误用，真正来自葡萄牙的波特酒被重新命名为“Porto”，源自港口城市波尔图（Oporto）这个名字，波特酒从这里销往世界各地。

注意：波特酒在发酵过程中加入葡萄酒精，中断了发酵过程，留下 9%～11% 的剩余糖分，这就是波特酒成为甜酒的原因。

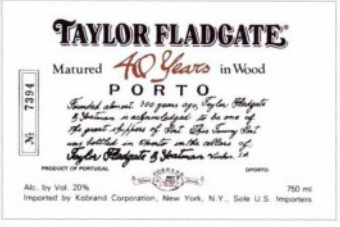
1670 年波特酒开始出口到英格兰，19 世纪，为了在长途运输中保存好波特酒，发货商采用了添加葡萄酒精的方法，于是形成了今天的葡萄牙波特酒。

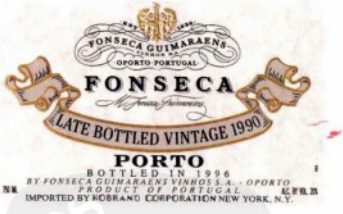
波特酒的酒精浓度一般为 20%，雪利酒约为 18%。

葡萄牙波特酒的两个主要类别

桶贮波特酒（Cask-aged）：这一类中包括红宝石波特酒（Ruby Port），色深而果味浓，由较年轻的新酿无年份酒浆（10 美元以内）勾兑而成；黄褐波特酒（Tawny Port），色泽较浅而精致，由多个年份的酒浆勾兑而成（10～99 美元）；陈年黄褐波特酒（Aged Tawny），陈贮有时达到 40 年甚至更久（10～999 美元）；科尔海塔波特酒（Colheita）来自单个年份，至少存贮 7 年（10～9999 美元）。

瓶贮波特酒（Bottle-aged）：包括晚装瓶年份波特酒（LBV），产自单个年份，收获后在瓶中陈贮 4 ～ 6 年，同年份波特酒的风格相似，但是较清淡。适宜立即饮用，无需移注换瓶（100 ～ 999 美元）；特色年份波特酒（Vintage Character），同 LBV 风格类似，却由较好年份的酒浆勾兑而成（10～99 美元）；酒庄波特酒（Quinta），来自某个葡萄园（100～9999 美元）；年份波特酒（Vintage Port），在木桶中陈贮两年，在酒瓶中达到成熟（1000～9999 美元）。





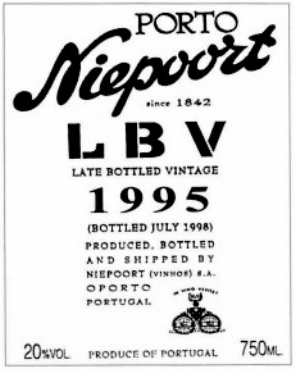


在通常的年份，60% 的波特酒是黄褐和红宝石，30% 是特色年份波特酒，7% 是陈年黄褐，3% 是年份波特酒。

桶贮波特酒 VS. 年份波特酒

桶贮波特酒（如红宝石波特酒和黄褐波特酒）与瓶贮波特酒的最大区别是：桶贮波特酒一旦装瓶，适宜立即饮用，即使存放质量也不会提升；相比之下，瓶贮波特酒会在瓶中继续成熟。上佳年份波特酒可以自出酒年份起陈贮 15 ～ 30 年再饮用，具体陈贮时间依不同年份有所区别。

波特酒第一个有记录的好年份是 1765 年。



如何选择波特酒？

和雪利酒一样，选购什么样的波特酒与葡萄品种无关。要想选择喜爱的风格和勾兑类型，重要的是找到可靠的生产商。在美国能买到的波特酒中最重要的厂牌有：

- A.A. Ferreira
- C. da Silva
- Churchil
- Cockburn
- Croft
- Dow
- Fonseca
- Harveys of Bristol
- Niepoort & Co. ,Ltd.
- Quinta do Noval
- Ramos Pinto
- Robertson's
- Sandeman
- Taylor Fladgate
- W. & J. Graham
- Warre's & Co.

年份波特酒是否可以移注？

可以。瓶底很可能有酒渣，通过移注换瓶可将酒渣留在原来的瓶底，这样做能够提升品质。

波特酒开瓶后可以保存多久？

波特酒似乎比普通餐酒保存的时间长，因为它的酒精浓度更高。不过，如果你想在最佳状态饮用波特酒，请在开瓶后一周内喝完。

英国人钟爱波特酒广为人知。按照传统，婴儿降生时父母会买一瓶波特酒存放起来，等到孩子 21 岁生日时再打开。21 岁不仅是一个人成熟的年龄，也是葡萄牙波特酒成熟的时候。

"自传奇的 1945 年以来，1994 年是波特酒的最佳年份。"

——詹姆斯·沙克宁
《年份波特酒：葡萄酒观察家终极手册》

每一年都是葡萄牙波特酒的出酒年份吗？

不是，每个发货商的出酒年份都不同，甚至在一些年份里，完全不出产年份波特酒。比如，1994 年、1997 年、2000 年和 2003 年这 4 个年份被大多数生产商认定为出酒年份，反之，1990 年和 1993 年被认为没有达到年份的要求。

葡萄牙波特酒的最佳年份

1963* 1970* 1977* 1983* 1985 1991*
1992 1994* 1997* 2000* 2003*

* 表示格外出众

延伸阅读：

我推荐戈弗雷·史彭斯（Godfrey Spence）的《波特酒指南》（*The Port Companion*）和詹姆斯·沙克宁（James Suckling）的《年份波特酒：葡萄酒观察家终极手册》（*Vintage Port: The Wine Spectator's Ultimate Guide*）。

品酒：香槟和波特酒

这是第八章，也是最后一次品酒，所以用香槟作开场的庆祝，再以波特酒作为尾声再好不过。

通常，我会先让大家盲品 4 款酒，以此检验嗅觉能力。

酒款

1. Cristalino Cava Brut NV　**性价比最佳**
2. Roederer Estate Brut NV
3. Domaine Carneros Brut　2005 年
4. Taittinger Brut La Française NV
5. Veuve Clicquot Brut Yellow Label NV
6. 盲品
7. Taylor Fladgate 红宝石波特酒　**性价比最佳**
8. Churchill's 黄褐波特酒　10 年陈
9. Warre's 年份波特酒　2000 年

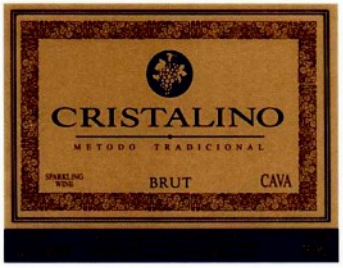
本次品尝分两个部分：香槟和起泡酒，以及波特酒。

香槟和起泡酒

这一部分可分为 3 个环节，即西班牙起泡酒、美国起泡酒、法国香槟。我的大多数读者都想知道如何找到性价比最高的酒，尤其当他们要购买价位较高的酒时。法国香槟其实是葡萄酒里性价比极高的一种，不过一瓶无年份香槟依然要卖到 50 美元左右。

西班牙起泡酒（1 款酒，单独品尝）

西班牙出产一些很出色的起泡酒，价格却低廉得不可思议。欧盟禁止任何法国香槟地区以外出产的起泡酒冠以“香槟”的名字。德国称起泡酒为塞克特，意大利称为苏打白葡萄酒，西班牙称为卡瓦。



第 1 款酒：Cristalino Cava Brut NV

多年来，我的起泡酒品尝经验中排在性价比第一位的始终是 Cristalino，它产自西班牙东北部的加泰罗尼亚，那里是公认的最好的卡瓦酒产地。此酒用本地葡萄酿成，酿造方法与法国香槟的“香槟法”一样，在橡木桶中陈贮近两年。性价比优越，是婚礼、节庆、大型派对时的首选。此酒有精彩的小气泡，酒体轻盈，清新爽口，平易近人。

零售价：10 美元　**性价比最佳**

适宜立即饮用。

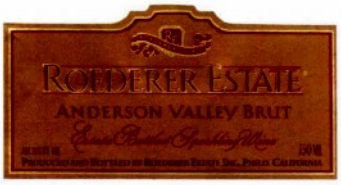
另外推荐的卡瓦酒厂牌有：Codorniu 和 Freixenet。

美国加州起泡酒（两款酒，共同品尝）

自禁酒令取消以来，加州就一直生产起泡酒，然而质量不高。1965 年纳帕河谷的 Schramsberg 酒厂生产了一款起泡酒。1973 年法国香槟生产商 Moët & Chandon 在加州投资兴建酒厂，并且创制了一款叫做 Domaine Chandon 的起泡酒，并大规模生产，从那时起加州起泡酒的品质突飞猛进。

在加州模仿上好的法国香槟很困难，因为纳帕阳光明媚的气候，同法国香槟地区较冷的气候条件差异比较大。坦率地讲，我不会向人推荐 15 年前的绝大多数加州起泡酒。渐渐地，其他起泡酒生产商加入了 Domaine Chandon 和 Schramsberg 的行列，他们通过对葡萄栽培的研究，找到了适合现在的主产葡萄霞多丽、黑比诺的土壤和气候，产出了精彩的起泡酒。

第 2 款酒：Roederer Estate Brut NV



许多读者都熟悉法国香槟 Roederer，它进入佳酿厂牌的行列已经超过 200 年了，酒厂主人选择气候较冷的门多西诺县的安德森河谷经营北美葡萄园，修建酒厂。这款酒的酿造方法同法国香槟完全一样，勾兑比例是 60% 的霞多丽和 40% 的黑比诺，酿酒葡萄在自己葡萄园中种植，这也符合酒标上 Estate 的含义。酒浆在不锈钢桶内发酵，另有经过橡木桶陈贮的酒浆与之勾兑，为原酒添加了风味和浓度。酿酒师在酒里保留了一些剩余糖分（1.2%），借以平衡其中的酸，再加上水果风味，使得这款酒口味大众化，平易近人。

零售价：34 美元

适宜立即饮用。

第 3 款酒：Dornaine Carneros Brut　2005 年

这款起泡酒厂牌，是由一家优秀的法国香槟生产商——Taittinger 创立的。我将 Domaine Carneros 安排在 Roederer 之后品尝有两个原因：它是一款上好年份的起泡酒，而且含有大量的红葡萄（61% 的黑比诺），因而酒体更丰满。这款酒的所有葡萄都来自卡尼洛斯，这里是纳帕和索诺玛最凉爽的地方，最适合种植娇气的黑比诺。此酒在瓶中陈贮了 3 年，水果的酸甜和二氧化碳混合在一起，成就了一款清爽、干冽、精致的起泡酒。



零售价：29 美元

适宜立即饮用。

另外推荐的美国加州起泡酒厂牌有：Domaine Chandon，Piper Sonoma，Mumm Cuvée Napa，Schramsberg 和 Iron Horse。

法国香槟（3 款酒，共同品尝）

全世界的起泡酒里，我最喜欢来自法国香槟地区的正宗香槟。我一贯将香槟作为开胃酒，在晚餐会上招待客人。香槟地区有着悠久的历史，优质香槟的酿造历史可以追溯至数百年前。

先将 3 款酒斟好，这是本书最后一次盲品，我们会用两款法国香槟——第 4 款 Taittinger 和第 5 款 Veuve Clicquot 同第 6 款起泡酒进行对比品尝，这款酒可能是法国香槟、意大利苏打白，也可能是美国起泡酒。



第 4 款酒：Taittinger Brut La Française NV

香槟生产商 Taittinger 创立于 1734 年，生产优质葡萄酒已近 276 年。我在这一环节中将 Taittinger 放在首位有两个原因：首先，它紧随加州的 Domaine Carneros 之后，二者都是 Taittinger 所产，你可以借此对比美国加州和法国版本的异同。另外，本款酒较之下一款更清淡、更精巧。第 5 款由于霞多丽葡萄的比例较高，更显醇厚。

所有的法国香槟在二次发酵前的产物都是白葡萄酒。按法国法律规定，无年份香槟即不同年份勾兑而成的香槟，按要求应至少陈贮 1 年。这款 Taittinger 已经至少陈贮三四年了，在这期间酒体也变得更加繁茂。此酒的香气是烘烤香和酵母香型，具有很浓重的霞多丽水果风味。果香、酸、气泡形成完美平衡，余韵悠长。

零售价：45 美元

适宜立即饮用。

第 5 款酒：Veuve Clicquot Brut Yellow Label NV

Clicquot 创立于 1772 年，比 Taittinger 晚 38 年。Veuve Clicquot NV 是我钟情的一款酒，也是世界之窗餐厅的镇店之宝，我的酒窖里至今珍藏着 10、15 和 20 周年店庆时的 Veuve Clicquot NV。

这款酒由 50% 的黑比诺、35% 的霞多丽和 15% 的莫尼耶比诺混合酿成。黑比诺赋予它更丰盈的酒体，霞多丽让它更清新，莫尼耶比诺带给它香甜的水果风味。这是一款强劲、丰富、风格复杂的酒，陈贮 4 年，具有奶油糕点的烘烤香气、果香和苹果风味。

零售价：45 美元

适宜立即饮用。

参见 236 页推荐的其他法国香槟厂牌。

第 6 款酒：盲品

作为购买葡萄酒三十余年的“老酒囊”，我发现了解葡萄酒品质的唯一正确方法就是将其与普遍公认的经典佳酿作比较。第 6 款能否能同前两款高品质的无年份干香槟相媲美？你可以自己选择这款“测试酒”，与朋友们分享。等品完 3 款酒，让他们猜猜第 6 款的价格是等于、高于，还是低于 Taittinger 和 Veuve Clicquot，第 6 款酒到底是法国香槟、意大利苏打白还是美国起泡酒？

葡萄牙波特酒

波特酒是天凉时喝的酒，由于含有 20% 的酒精，它能很快让身体暖和起来。我只会在 10 月 15 日至次年 4 月 15 日之间喝波特酒，而且是气温大约低于 6.6 摄氏度的时候。享用此酒的理想场景是：飘雪的夜晚孩子们依偎在床上，眼前是噼啪作响的炉火，身边有爱犬金毛。我只在迫不得已的情况时才会破例，在不合时令时饮用此酒。所幸我的春季课程通常在 4 月 15 日之前结束，而秋季课程又会在 11 月 15 日前后结束。

此次品尝分 3 个等级，必须依照如下顺序进行：首先是红宝石波特酒，其次黄褐波特酒，最后是年份波特酒。

世界之窗餐厅的 25 周年店庆安排在 2001 年 10 月，其时新酒窖也对外开放。预订的 500 箱“Veuve Clicquot”在 2001 年 9 月 11 日那天还没有送到餐厅，因而躲过一劫。随后，这些酒被卖给了我们的会员，义卖所得捐给“希望之窗”——一家慈善机构，用来帮助在 9·11 事件中丧生的世界之窗餐厅的员工家属。

第 7 款酒：Taylor Fladgate 红宝石波特酒

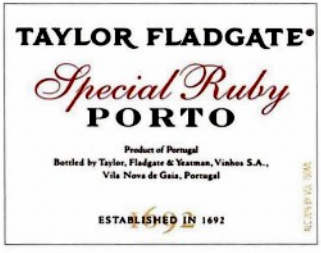
Taylor Fladgate 创立于 1692 年，是世界上最出色的波特酒厂商之一，他们的红宝石和黄褐波特酒都是桶贮波特酒——在木桶中至少陈贮 3 年，比年份波特酒长得多。大多数红宝石波特酒应在购买后立即饮用，不必贮藏。

Taylor Fladgate 红宝石波特酒色泽深沉、果香扑鼻、平易可亲，果香、甘甜、少许单宁酸之间的平衡很出色。酒精浓度高，剩余糖分多（6%），可能并非所有的人都喜欢这支酒。

零售价：15 美元 **性价比最佳**

适宜立即饮用。

参见 244 页推荐的其他葡萄牙波特酒厂牌。





第 8 款酒：Churchill 黄褐波特酒　10 年陈

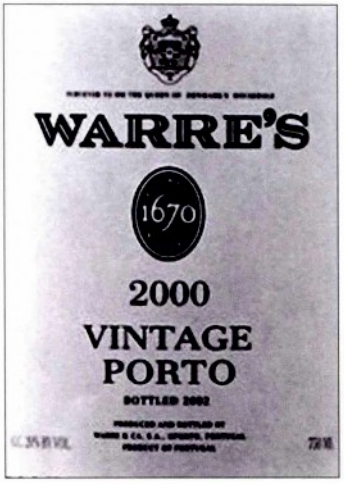
只要观察一下这款酒的色泽，你就会明白它为什么以“黄褐”为名了。这款酒已经过 10 年陈贮，新酿的红色随着时光流逝失去原貌，很像半透明的石榴石，暗淡而泛着些许美丽的棕色调子。它被称为“全年可饮”的波特酒，因为风格清淡。20 年、30 年、40 年陈的黄褐波特酒也能买到，显然越陈价越高。

这款酒具有坚果型的酒香，酒精浓度高，可谓黄褐波特酒的最佳代表，它是我感恩节晚餐后一定要伴着核桃和水果饮用的酒。

零售价：30 美元

适宜立即饮用。

第 9 款酒：Warre's 年份波特酒　2000 年



只有所有的酿酒葡萄都来自同一年份，波特酒才能以“年份波特酒”命名。相比在木桶中陈贮多年的红宝石和黄褐波特酒，年份波特酒仅在桶中贮藏两年，不过此后它还可以在瓶中陈贮 10 ～ 100 年——依不同年份陈贮时间有所不同。

在 3 款波特酒中，这款是唯一含有酒渣的。所有的年份波特酒都应该在饮用前缓缓移注换瓶，以便将酒渣留在瓶底（越是陈年酒越应该这样处理）。

年份波特酒的确与众不同，它和法国波尔多以及美国的加州赤霞珠一样，都极具收藏价值。

Warre's 是波特酒的最佳厂商之一，创立于 1670 年。这款酒的第一口感是甜，然而 30 秒后单宁酸开始凸显出来。于是，高单宁酸、高酒精浓度、高剩余糖分共同构成了它苦中有甜的丰富口感。有些人喜欢它，有些则不喜欢。这款产自 2000 年的 10 年陈波特酒还不适宜饮用，而且很可能再陈 10 年都难以达到最佳状态。

零售价：60 美元

仍需陈贮至少 10 年。

参见 244 页笔者推荐的其他年份波特酒厂牌。

测试题

香槟	参考页
1．香槟、雪利酒和葡萄牙波特酒有何共同点？	232
2．香槟地区在法国的什么位置？	232
3．香槟地区有哪 4 个主要区域？	233
4．主要用来酿造香槟的有哪 3 种葡萄？	233
5．香槟的 3 个主要类别是什么？	233
6．酿造香槟的工艺叫什么？	234
7．无年份香槟至少需要在瓶中陈贮多少年？年份香槟呢？	234
8．“Liqueur de Tirage”是什么意思？	235
9．解释术语：摇瓶、去渣、添料	235
10．列举香槟的 4 种含糖量依次递增的常见类型。	235
11．什么是“Blanc de blancs”香槟？什么是“Blanc de noir”香槟？	236
12．香槟瓶内每平方英寸的压力有多大？	237
13．用什么样的酒杯盛香槟最适合？	238
14．Jeroboam 相当于几瓶标准瓶香槟？	238
15．西班牙、意大利和德国的起泡酒分别叫什么？	239

雪利酒

参考页

1. 什么叫加烈酒？ 240

2. 加烈酒的酒精浓度是多少？ 240

3. 西班牙安达卢西亚的哪 3 座城镇出产雪利酒？ 240

4. 生产雪利酒使用的两种葡萄是什么？ 240

5. 列举雪利酒的 5 个类型。 240

6. 乔治·华盛顿用什么酒向独立宣言举杯致敬？ 240

7. 什么是西班牙酒窖？ 241

8. 雪利酒因挥发而损失的部分有多少？ 241

9. 什么是索乐拉法？ 241

10. 陈贮雪利酒使用的是哪个国家的橡木桶？ 241

波特酒

参考页

1. 波特酒产自哪里？ 243

2. 葡萄酒精应该在什么时候加入波特酒中？ 243

3. 列举波特酒的两个类型。 243

4. 红宝石波特酒、黄褐波特酒、陈年黄褐波特酒和科尔海塔波特酒属于什么类型的波特酒？ 243

5. 科尔海塔波特酒是指什么样的波特酒？ 243

6. 晚装瓶年份波特酒、特色年份波特酒、酒庄波特酒和年份波特酒属于什么类型的波特酒？ 243

7. 酒庄波特酒是指什么样的波特酒？ 243

8. 年份波特酒需要在木桶中陈贮多久？ 243

9. 波特酒的酒精浓度是多少？ 243

10. 在波特酒中，年份波特酒的比例是多少？ 243





第九章

世界各地的葡萄酒

奥地利・匈牙利・希腊・澳大利亚・新西兰・

南非・加拿大・智利・阿根廷

奥地利葡萄酒

尽管奥地利的葡萄种植和酿酒业可以上溯至公元前 4 世纪，但直到最近 25 年它才被认可为高品质葡萄酒生产国。而今，奥地利生产的一些白葡萄酒（包括干酒和甜酒）可谓欧洲最精致、最美味的佳酿。用绿维特利纳（Grüner Veltliner）和雷司令葡萄酿出的奥地利葡萄酒可以同各种食物搭配，这是最近奥地利葡萄酒在美国取得成功的原因之一。不论厨师还是专司酒水的服务生，都认为奥地利葡萄酒可与几乎所有菜品相配——从鱼类、禽类到所有的荤菜。奥地利葡萄酒搭配亚洲美食，也别有一番风味。

奥地利葡萄酒中 70% 是白葡萄酒。

奥地利有哪些葡萄产区？

奥地利有 4 个葡萄酒产区：下奥地利州（Niederösterreich）、维也纳（Wien）、布尔根兰（Burgenland）和施泰尔马克（Steiermark），都位于奥地利东部，沿国境线排列。下奥地利州和维也纳较之另外两个产区偏北，由多瑙河勾勒出轮廓，被肥沃的河谷包围。

维也纳是世界上最美丽的城市之一，同时也是奥地利的葡萄酒产区，更是全世界独一无二的大都市兼葡萄酒产区。

奥地利 60% 的葡萄酒产自下奥地利州。



维也纳一日游

建议去多瑙河上的克罗斯特新堡（Klosterneuburg）看看 1114 年创建的修道院，一定要尝尝多瑙河流域出产的绿维特利纳葡萄。最古老的葡萄酒工艺学校与村庄同名，始建于 1860 年，值得一去。

最重要的两个产区和各自的区域是：

下奥地利州（白葡萄酒）：瓦豪（Wachau）、坎普谷（Kamptal）、多瑙河流域（Donauland）。

布尔根兰（红葡萄酒和甜酒）：新民湖（Neusiedlersee）、布尔根兰中部（Mittelburgenland）、新民湖丘陵地（Neusiedlersee-Hügelland）。

奥地利主要的葡萄品种有哪些？

主要的白葡萄品种：

绿维特利纳　长相思　雷司令　霞多丽

主要的红葡萄品种：

蓝法兰克（Blaufränkisch）　黑比诺　圣劳伦（St. Laurent）

奥地利葡萄酒的相关法规

奥地利与其他欧盟国家采用的标准大体上一致，就酒标而言，尤其接近德国，只是规定更为严格。质量等级的划分由葡萄的成熟度和发酵果汁的糖分决定。

3 个主要的质量等级为：

日常餐酒（Tafelwein）　优质酒（Qualitätswein）　极品酒（Prädikatswein）

奥地利葡萄酒委员会对优质酒以上的等级进行品鉴，从而向消费者保证口味、风格以及质量。如果酒标上标明了某个葡萄品种，那么酿酒葡萄中至少应包含 85% 的该种葡萄。如果标明了某个产区，那么酒浆必须 100% 产自这一地区。

奥地利葡萄酒的风格

与邻国德国一样，奥地利大部分是白葡萄酒。与德国葡萄酒不同的是，奥地利葡萄酒是干酒，酒精浓度更高，酒体更丰满，与法国阿尔萨斯葡萄酒相似。

成熟度的评定取决于发酵后剩余糖分的含量，奥地利葡萄酒囊括了从很干的干酒到浓甜的干浆果佳酿在内的各式酒款。

绿维特利纳葡萄占奥地利葡萄种植面积的 1/3。

在施泰尔马克，霞多丽又被称为摩瑞龙（Morillon）。

两种最好的葡萄

兹威格（Zweigelt）葡萄是蓝法兰克和圣劳伦的杂交品种。

蓝法兰克的另一个名字是莱姆贝格（Lemberger）。

不妨尝试一下蓝法兰克与赤霞珠勾兑的酒款。



在奥地利，2/3 的葡萄酒属于优质酒。

仅限于瓦豪地区

莠草级（Steinfeder）：最高酒精浓度 10.7%。
羽毛级（Federspiel）：最高酒精浓度 11.9%。
蜥蜴级（Smargd）：最低酒精浓度 11.3%。

顶级佳酿

它是世界上最著名的甜酒之一，产自布尔根兰地区的村庄——鲁斯特（Rust），历史可以上溯至1617年，与法国的苏特恩甜酒、德国的贵腐甜酒、匈牙利的托卡伊一样，由灰霉菌侵染过的葡萄酿成，和托卡伊一样，绝大部分使用福尔明葡萄作为酿酒原果。

酒杯

就算从未尝过奥地利白葡萄酒，你恐怕也用过奥地利著名的瑞德尔（Riedel）玻璃杯。早在20世纪60年代，瑞德尔家族的玻璃器皿就已跻身世界名牌之列，他们制造形状特殊的玻璃酒杯，酒香和芬芳乃至各个葡萄品种的风味更易凸显。瑞德尔家族还拥有另一家玻璃器皿制造商——斯皮格罗（Spiegelau）。



蜥蜴级（Smargd）：这是瓦豪地区酒标上经常出现的一个特殊术语，这类酒往往用最好的葡萄酿成，属于干酒。



口味和质量等级

口味	质量等级
干（Trocken）	日常餐酒
半干（Halbtrocken）	乡间酒（Landwein）
香甜（Lieblich）	优质酒
	上等酒（Kabinett）
	极品酒
	晚秋佳酿（Spätlese）
	精选佳酿（Auslese）
	冰酒佳酿（Eiswein）
	浆果佳酿（Beerenauslese）
	顶级佳酿（Ausbruch）
	干浆果佳酿（Trockenbeerenauslese）

笔者最喜爱的奥地利葡萄酒生产商有：

ALZINGER	KRACHER
BRÜNDLMAYER	NIGL
HIRSCH	PICHLER
HIRTZBERGER	PRAGER
KNOLL	SCHLOSS GOBELSBURGZ

近年来奥地利葡萄酒的最佳年份

2005　2006*　2007

* 表示格外出众

延伸阅读：

我推荐菲利普·布洛姆（Philipp Blom）的《奥地利葡萄酒》（*The Wines of Austria*）和彼得·莫泽（Peter Moser）的《奥地利葡萄酒终极指南》（*The Ultimate Austrian Wine Guide*）。

匈牙利葡萄酒

一千多年来，匈牙利的葡萄酒工业在文化和经济层面都得到了蓬勃发展，酿酒历史可以上溯至罗马帝国时期。托卡伊是匈牙利最著名的备受推崇的葡萄酒，自 16 世纪以来托卡伊葡萄酒的生产从未间断。1949 ~ 1989 年，匈牙利酿酒业遭遇了严重衰退，那段时间国家垄断葡萄酒生产，生产重点被迫转移至桶装葡萄酒，却忽略了保持和提高优质葡萄酒的品质。

1989 年后，匈牙利酿酒业的重心重新回到了优质葡萄酒的酿造上，并得到了德国、意大利、法国的资金支持。现代化酿造设备、新型葡萄园运营技术以及长相思、霞多丽、灰比诺等品种的引进重塑了几乎垮掉的匈牙利酒业。著名的托卡伊葡萄园首先受到投资者的关注，后来投资遍及全国，匈牙利终于可以再次产出品质卓越的葡萄酒。



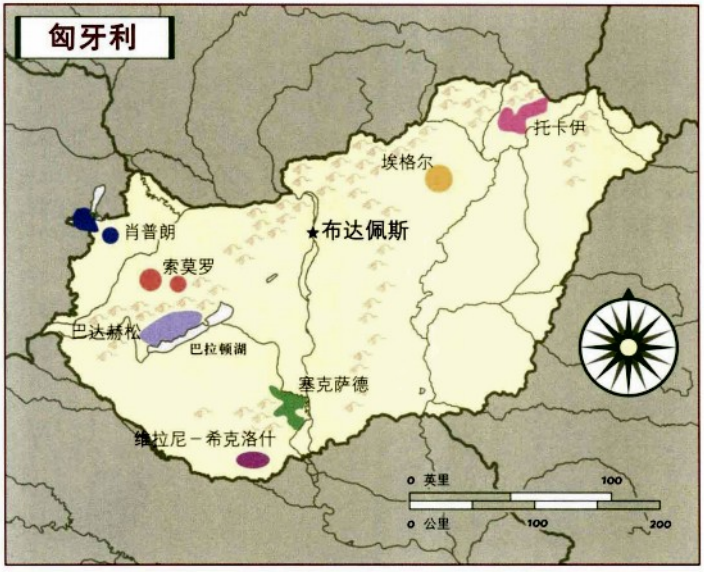
匈牙利主要的葡萄品种有哪些？

	本土品种	非本土品种
白葡萄：	福尔明	长相思
	哈勒斯莱维露（Hárslevelü）	霞多丽
	奥拉里斯令（Olaszrizling）	灰比诺
红葡萄：	卡达卡（Kadarka）	赤霞珠
	卡法兰科司（Kékfrankos）	美乐
	琼州牧（Portugieser）	黑比诺

葡萄品种的名称

匈牙利语很难，尤其在一杯酒下肚后！以下是张简表，帮助你理解名称背后的风格含义。

匈牙利名	常用名
Tramini	琼瑶浆
Szürkebarát	灰比诺
Zöld Veltlini	绿维特利纳
Kékfrankos	蓝法兰克



匈牙利主要的葡萄酒产区有哪些？

匈牙利有 22 个葡萄酒产区，我认为你应当记住其中的 7 个，包括最著名的托卡伊，以下是产区名称和主产葡萄：

巴达赫松（Badacsony）：奥拉里斯令

埃格尔（Eger）：卡法兰科司、黑比诺

索莫罗（Somoló）：福尔明

肖普朗（Sopron）：卡法兰科司

塞克萨德（Szekszárd）：卡达卡、美乐、赤霞珠

托卡伊：福尔明、哈勒斯莱维露

维拉尼－希克洛什（Villány-Siklós）：赤霞珠、卡法兰科司

各种拼写对应的含义

Tokay：Tokaji 的英文。

Tokaj：村庄的名称。

Tokaji：来自托卡伊地区。

欧洲最大的湖泊巴拉顿湖，就位于匈牙利境内巴达赫松附近。

灰霉菌又称贵腐菌，是一种特殊的真菌，它侵染葡萄皮后会令葡萄内的水分蒸发，果内的糖分和酸的浓度因而都高于正常值。

箩是一种扁长形木桶，每箩可容纳 25 千克葡萄浆。

——编者注

托卡伊奥苏：“王室之酒，酒中之王”

第一次品尝匈牙利甜酒托卡伊奥苏，是我最惬意的记忆之一，我当时被它的香气和味道迷住了，并且决意要探寻酿造这种“液体黄金”的奥秘。

托卡伊奥苏来自位于匈牙利东北的托卡伊地区，是世界上最古老的葡萄酒产地之一。“Tokaji”的意思是“来自托卡伊地区的”，“Aszú”是指经过灰霉菌侵染的葡萄。托卡伊奥苏是世界上最优秀的甜酒之一，与法国的苏特恩甜酒、德国的贵腐甜酒齐名。

尽管托卡伊奥苏通常由 4 种匈牙利本土葡萄混合酿成，但是，最主要的酿酒葡萄还是福尔明。在秋季收获时，受到灰霉菌侵染的葡萄被采摘下来，稍加碾压后处理成稠浆。未经灰霉菌侵染的葡萄，采摘后发酵，酿成“基础酒”。“灰霉菌葡萄稠浆”则被收集在一个称为“箩”（puttonyos）的容器内，然后根据不同的甜

度要求加入“基础酒”。甜度的计量单位即“箩”，在所有托卡伊奥苏的酒标上都能看到“Puttonyos”。灰霉菌葡萄添加愈多，酒愈甜。依“箩”数不同，托卡伊酒分 4 个等级：

3 箩：每升含糖 60 克

4 箩：每升含糖 90 克

5 箩：每升含糖 120 克

6 箩：每升含糖 150 克

最甜的托卡伊酒称为“精华”（Essencia 或 Eszencia）。精华奥苏（Aszú Essencia）含糖 180 克，而每升精华托卡伊（Tokaji Essencia）含糖 800 克，是世界上最为独特的葡萄酒之一。

笔者最喜爱的托卡伊生产商有：

Château Pajzos	**Oremus**
Disznókő	**Royal Tokaji Wine Company**
Hétszőlő	**Szepsy**

近年来托卡伊奥苏甜酒的最佳年份

2000* 2002 2003 2005* 2006*

* 表示格外出众

延伸阅读：

我推荐加博尔·罗哈利（Gabor Rohaly）和加布里埃拉·梅扎罗斯（Gabriella Meszaros）合著的《匈牙利葡萄酒指南》（*Wine Guide Hungary*）。

世界上第一次葡萄园等级评定，就是 1700 年在托卡伊地区进行的。

传统托卡伊奥苏的矮粗酒瓶的容量为 500 毫升，普通酒瓶为 750 毫升。

扎莫罗德尼（Szamorodni）是另一种风格的托卡伊葡萄酒，口味从半干到半甜，含糖量比 3 箩还少。

法国苏特恩甜酒每升含糖 90 克。

德国贵腐甜酒每升含糖 150 克。

由于糖分浓度高，精华托卡伊酒可能要经过很多年才能完成发酵，酒精浓度却只有 2%–5%。



希腊葡萄酒

我在大学里主修历史，对古希腊尤为痴迷。亚里士多德（Aristotle）、荷马（Homer）、柏拉图（Plato）和其他希腊先贤作品中有关葡萄酒的描述，以及我对酒神狄俄尼索斯（Dionysus）种种传说的了解，对于我决意研究葡萄酒多多少少都有些影响。

"上帝赐给人类的一切事物中，没有什么比葡萄酒更精彩、更宝贵。"

——柏拉图

至少从公元前 7 世纪起，葡萄酒在希腊人的文化和生活中就已扮演着重要的角色。葡萄酒一直是希腊和地中海国家贸易中最重要的商品。

1985 年以前，希腊葡萄酒大多平庸，几乎都是出口到海外希腊人社区的散装酒。在过去 25 年里，希腊酒业开始侧重于高品质葡萄酒的酿造。自 1981 年加入欧洲共同体以来，希腊在改进酿造技术和建立葡萄园方面投入了大量资金。欧盟的财政补贴加上酿酒师的投入，已经使希腊全国各地建立起最先进的酒厂。

"酒蛊惑我——令人着迷的酒能使一个沉静睿智的人歌唱、笑谑，酒唤醒此人使他翩翩起舞，还让他说出了本来不说为妙的词句。"

——荷马

希腊葡萄酒的风格

想知道讲解典型的希腊葡萄酒有多难，你只需看看地图就会明白。希腊靠近爱琴海和伊奥尼亚海，拥有众多的岛屿和山地，是欧洲第三大多山国家。希腊的大多数葡萄园位于山坡或偏远岛屿，一座典型的希腊葡萄园往往不到一公顷。

地中海气候：炎热的夏季、短而温和的冬季以及漫长的秋季。

希腊部分地区属于地中海气候，山区则更接近大陆性气候——阳光充沛、冬季温和、夏季干燥、晚间凉爽。一些葡萄园在 8 月收获，另一些则在 10 月收获。岛屿上的火山岩土壤会使酒的风格迥异，而葡萄园所处的地理位置也会影响葡萄酒的风格。

"地中海的人们学会种植橄榄和葡萄时，他们便摆脱了蒙昧。"

——修昔底德（Thucydides）

希腊的各产区之间存在着巨大差异，今后 10 年将是"新希腊"风格成形的关键时期。

希腊的三大酿酒葡萄

3 个主要的白葡萄品种是：

阿斯提柯（Assyrtiko）

莫斯菲莱若（Moschofilero）

罗迪提司（Roditis）

两个主要的红葡萄品种是：

阿吉奥吉提柯（Agiorgitiko）

西诺玛若（Xinomavro）

希腊最好的葡萄酒产区在哪里？

马其顿（Macedonia，希腊北部）

- 纳乌萨（Naoussa）
- 阿明代翁（Amyndeo）

伯罗奔尼撒（Peloponnese，希腊南部）

- 曼提尼阿（Mantinia）
- 尼米亚（Nemea）
- 帕特雷（Patras）

诸岛

爱琴海诸岛：

- 圣托里尼岛（Santorini）
- 萨摩斯岛 (Samos)
- 罗得岛 (Rhodes)

克里特岛（Crete）



有一种知名的葡萄产于帕特雷，叫做马弗罗达夫尼（Mavrodaphne）。

希腊的葡萄酒监管

希腊许多优质酒都属于政府制定的 OPAP 标准（意为“产于特定地区的高质量葡萄酒”，大多数是干酒）和 OPE 标准（意为“产于特定地区的甜酒”），两种类别都表示葡萄酒产自 1971 年以来国家承认的葡萄酒产区。尼米亚就是 OPAP 指定的产区之一，而帕特雷麝香葡萄酒则是 OPE 指定产区的一种酒。

还有一种类似于法国的普通餐酒，称作 EO，没有原产地命名的限制，由许多地区的酒勾兑而成。

历史学家已证实伯罗奔尼撒地区的酿酒历史始于七千多年前。

希腊的三千多座岛屿中只有 63 座有人居住。

在红色瓶封上，你可以看到“OPAP”字样，如果是蓝色瓶封，可以看到“OPE”字样。

希腊葡萄酒术语：

Libation：源自希腊语 leibein，意思是斟酒。
Symposium：源自希腊语 symposion，意思是酒会。
Enology：源自希腊语 oinos，意思是有关葡萄酒的理念、思考或言论。

“何不通过这样一条法律：18 岁以下不得饮酒，饮酒对于身体和灵魂来说是火上浇油……如此方能保护容易冲动的少年。30 岁以下的年轻人可以有节制地饮酒，但是绝对不能过量或醉酒。男人到了 40 岁可以欢宴聚会，唤醒酒神并使之凌驾众神之上，使之置身长者的庆典，酒神将治愈晚年的乖张，人们因而重返青春，灵魂如释重负，变得柔软而顺从。”

——柏拉图

阿提卡（Attica）是希腊的一个产区，因蕾契娜和萨瓦提诺（Savatiano）酒闻名。这里是酒神狄俄尼索斯把酒赐予希腊人之地。

蕾契娜

2008 年，我在伯罗奔尼撒的尼米亚与希腊各大葡萄酒产区的酿酒师们相会，我们一同品尝了超过 50 款主要的红、白葡萄酒。希腊本土葡萄酿成的酒，如莫斯菲莱若和阿吉奥吉提柯是令人着迷的佳酿。我们品尝的最后一款酒，是希腊几千年来最负盛名的蕾契娜（Restina），有位朋友将它那烈性的酒香形容为“提炼出来的味道”（你可以想象一下松脂的气味）。



蕾契娜在酿造过程中的确加入了松脂。在古代，松脂被用来涂在陶罐口上，以达到真空密封的效果，罐内的酒因此不会接触空气而氧化。松脂有时会渗入酒中，希腊人受到启发，以此来给葡萄酒添加松脂味。

这次希腊之行让我感到，希腊的酿酒师们想提醒我：尽管蕾契娜很重要，但毕竟是属于过去的酒。而我们之前品尝的高品质酒才代表着希腊葡萄酒的未来。

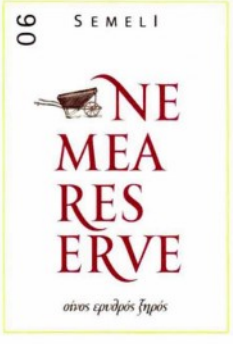
早期的希腊葡萄酒生产商：

Achaia Clauss	1861 年
Boutari	1879 年
Kourtakis	1895 年

笔者最喜爱的希腊葡萄酒生产商有：

Alpha Estate	Oenoforos
Driopi	Pavlidis
Gaia Estate	Samos Cooperative
Gerovassiliou	Semeli
Kir Yianni	Sigalas
Manoussakis	Skouras
Mercouri	Tselepos









近年来希腊葡萄酒的最佳年份

2005　2007　2008*

* 表示格外出众

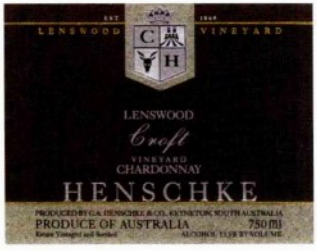
延伸阅读：

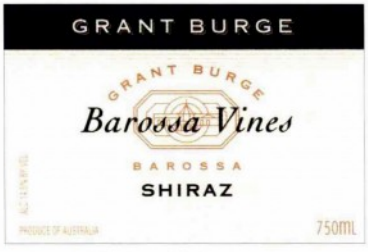
我推荐康坦蒂诺·拉扎拉基斯（*Konstantinos Lazarakis*）的《希腊葡萄酒》（*The Wines of Greece*）和尼科·马内西斯（Nico Manessis）的《希腊葡萄酒》（插图本）（*The Illustrated Greek Wine Book*）。

澳大利亚葡萄酒

葡萄酒酿造在澳大利亚不算新兴产业，以加烈酒为主的葡萄酒早在 18 世纪晚期已经开始出产。许多澳大利亚葡萄酒企业的历史已超过 175 年。Lindemans，Penfolds，Orlando——主要品牌是 Jacob's Creek（杰卡斯），Henschke，Seppelt 都是 19 世纪创立的公司，如今已成为澳大利亚规模最大和最有声望的企业，源源不断地出产优质葡萄酒。

20 世纪 60 年代，澳大利亚的袋鼠和冲浪运动比葡萄酒更有名，现在，澳大利亚位列世界第六大葡萄酒生产国。澳大利亚生产高品质葡萄酒，是从 20 世纪 70 年代经济高速发展时开始的，葡萄种植面积从 1980 年的 171782 英亩增至 2000 年的 322697 英亩（2008 年达到 429456 英亩）。1988～2008 年，澳大利亚葡萄酒出口增长了 98.2%，2008 年的出口额超过 30 亿美元。





澳大利亚主要的葡萄品种：

红葡萄	白葡萄
西拉（25%）	霞多丽（19%）
赤霞珠（16%）	赛美蓉（4%）

澳大利亚的酿酒业始于 1788 年。

2008 年，澳大利亚注册酒厂有 2299 座。

出口美国的澳大利亚葡萄酒：

1990 年：57.8 万箱
2008 年：2100 万箱

澳大利亚已成为美国的第三大葡萄酒进口国（最大的进口国是法国）。

美国人喜爱 Yellow Tail

澳大利亚的 Yellow Tail 排在美国进口葡萄酒的第一位，销量从 2001 年的 20 万箱飙升至 2008 年的 800 万箱。

澳大利亚出酒季在上半年，葡萄收获季为 2 月～5 月。

澳大利亚红葡萄酒的进步

许多年前，65% 的澳大利亚葡萄是白葡萄，而今白葡萄只占 42%，红葡萄占 58%。

澳大利亚主要的葡萄酒产区有哪些？

澳大利亚有64个葡萄酒产区，它们被称为“地理指标”（Geographical Indications）。是否需要全部牢记？大可不必，不过，为了我们的澳大利亚葡萄酒之旅，你最好能熟悉分布在4个州的一些产区及其主产葡萄。

南澳大利亚州：

阿德莱德山（Adelaide Hills）：

霞多丽、长相思

克莱尔河谷（Clare Valley）：

雷司令

巴罗萨河谷（Barossa Valley）：

西拉、歌海娜

麦克拉伦韦尔（McLaren Vale）：

西拉、歌海娜

库纳瓦拉（Coonawarra）：

赤霞珠

新南威尔士州：

猎人谷（Hunter Valley）：

赛美蓉

维多利亚州：

亚拉河谷：

霞多丽、黑比诺

西澳大利亚州：

玛格丽特河（Margaret River）：

赤霞珠、霞多丽、长相思、赛美蓉



澳大利亚有一百多个葡萄品种。

澳大利亚另外两个产区

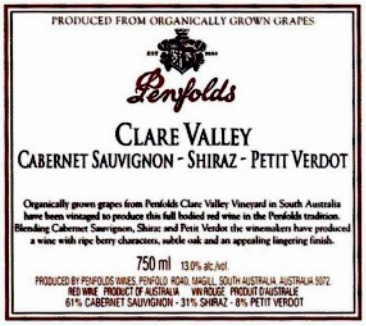
塔斯马尼亚（Tasmania），因起泡酒闻名。拉瑟格伦（Rutherglen），因加烈酒而闻名。

43%的澳大利亚葡萄酒产自南澳大利亚州。南澳是世界上为数不多的，从未经历过葡萄根瘤蚜病虫害的地区之一，许多果农依然在使用植株自身的根茎。

19世纪30年代，来自波尔多Château Haut-Brion的赤霞珠葡萄插条被栽种在墨尔本附近。1832年，詹姆斯·巴斯比（James Busby）将法国罗纳河谷Chapoutier葡萄园的西拉葡萄插条种在了猎人谷。

澳大利亚的葡萄酒法规

澳大利亚葡萄酒行业的酒标规章LIP（Label Integrity Program）1990年开始生效。尽管LIP不像法国的AOC那样对葡萄酒生产的方方面面予以监控，但确实起到了监管出酒年份、葡萄品种、产地标示的作用。要想达到LIP标准并符合澳大利亚食品标准规定中的其他要求，酒标必须提供大量信息。



现在 75% 的澳大利亚葡萄酒都采用了螺旋瓶盖。

澳大利亚至今生长着世界上最古老的西拉葡萄的植株，其中许多已超过百岁。

观察左边的酒标，最重要的信息是生产商的名字，该酒款的生产商是 Penfolds。酒标上列出的酿酒葡萄必须标明各品种的比例，且比例最高的要列在首位。如果酒标标明某一特定产区——本例中是克莱尔河谷，那么至少 85% 的酒浆必须来自该产区。如果标明了年份，那么 95% 的酒浆必须产自这个出酒年份。

名字中包含了什么？

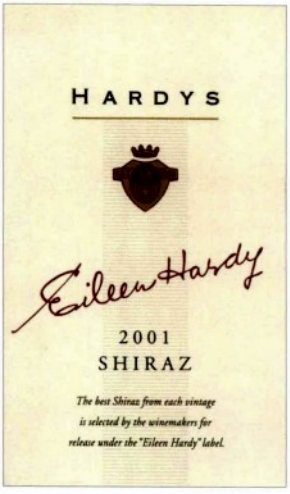
和大多数葡萄酒生产国一样，澳大利亚也需要遵守 1994 年的欧盟葡萄酒协议的规定——禁止笼统地使用诸如“勃艮第”、“香槟”、“波特酒”、“雪利酒”这样的名称。最负盛名的澳大利亚葡萄酒当属 Penfolds Grange Hermitage，为遵守协议，该厂牌已经删去了其中的“Hermitage”，目的是避免与法国罗纳河谷的“Hermitage”重复。即便如此，Penfolds Grange 依然是澳大利亚最出色的葡萄酒之一。

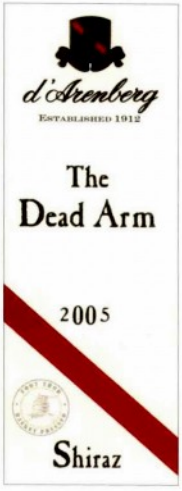
“吉米 · 沃森杯”

竞争力十足的澳大利亚人

谈及葡萄酒，澳大利亚人和谈论橄榄球一样兴致勃勃，走进一些澳大利亚酒厂像是进了大学的体育馆——到处是奖杯。澳大利亚最受推崇的葡萄酒奖项是 1962 年设立的，以澳大利亚爱酒人士吉米 · 沃森 (Jimmy Watson) 的名字命名，专门授予最好的 1 年陈红葡萄酒，每年颁发 1 次。有趣的是，前 15 届的优胜者都是勃艮第风格和干红类的葡萄酒，直到 1976 年，单一品种的葡萄酒才赢得了“吉米 · 沃森杯”。

笔者列出的澳大利亚 23 个生产商和一些最喜爱的葡萄酒：





- Cape Mentelle (Cabernet Sauvignon)
- Cullen Wines(Diana Madeline)
- D'Arenberg(The Dead Arm Shiraz)
- De Bortoli(Noble One)
- Grant Burge (Meshach Shiraz)
- Hardy's (Château Reynella Cellar No. One Shiraz)
- Henschke(Cyril Cabernet Sauvignon, Hill of Grace)
- Katnook (Odyssey Cabernet Sauvignon)
- Leeuwin Estate(Art Series Chardonnay or Cabernet Sauvignon)
- Mount Mary (Quintet)
- Penfolds(Grange, Bin 707 Cabernet Sauvignon)
- Petaluma (Adelaide Hills Shiraz)
- Peter Lehmann (Reserve Riesling or Sémillon)
- Shaw & Smith (M3 Vineyard Adelaide Hills Chardonnay)
- Tahbilk (Eric Stevens Purbrick Shiraz or Cabernet Sauvignon)
- Torbreck Vintners (Run Rig)
- Turkey Flat (Barossa Valley Shiraz)
- Vasse Felix (Margaret River Chardonnay and Sémillon)
- Voyager(Margaret River Sauvignon Blanc/Sémillon)
- Wirra Wirra (RSW Shiraz and Angelus Cabernet Sauvignon)
- Wolf Blass(Black Label Shiraz)
- Yalumba (The Menzies Coonawarra Cabernet Sauvignon)
- Yering Station (Shiraz Viognier)



近年来澳大利亚葡萄酒的最佳年份
（巴罗萨、麦克拉伦韦尔、库纳瓦拉）

2004** 2005* 2006* 2008*

* 表示格外出众 ** 表示卓越

年份造成的差异：
2007 年的收获季最早。
2006 年的收获季最晚。

延伸阅读：

我推荐詹姆斯·哈利戴的《澳大利亚葡萄酒指南》（*Australian Wine Companion*）。

新西兰葡萄酒

新西兰第一个有记载的出酒年份是 1836 年。

被海包围

95% 的新西兰人住在距离大海不到 30 英里的地方。

1985 年新西兰有 100 家注册酒厂，2008 年已达到 616 家。

“绵羊除草”

除了葡萄酒，新西兰著称于世的还有乳制品和羊毛。冬季，酒厂允许绵羊在葡萄园自由自在地吃草，这样做是为了清理杂草。

93% 的新西兰葡萄酒使用螺旋瓶盖。

25 年前，新西兰长相思的比例还不及 4%。

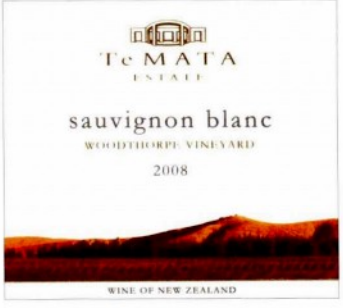
1996 年新西兰仅有 1000 英亩黑比诺，2008 年黑比诺的种植面积已超过 11000 英亩。

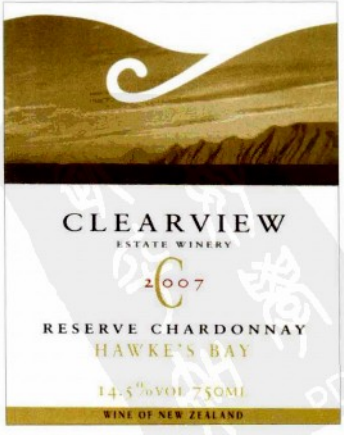
新西兰拥有天然滨海美景、宏伟的群山以及连绵起伏的丘陵，而且气候宜人，这些在电影《指环王》（*The Lord of the Rings*）三部曲中展现得淋漓尽致。新西兰还是蹦极运动的发源地，这一点倒与这个国家年轻蓬勃的葡萄酒工业有些类似。过去 20 年中，新西兰的葡萄园和葡萄酒飞速发展，如今新西兰的长相思和黑比诺已经得到广泛认可，赢得了世界声誉。

虽然近来新西兰酒业发展的势头有所减弱，但其进步依然不可小觑。在拥有 25 个葡萄品种的新西兰，酿酒师们刚刚开始全面理解这里的土壤和气候蕴藏的潜力。这些酿酒师和葡萄园主们只是“新生儿”般的第一代，新西兰酒业潜藏的力量必然会带来更多世界级的葡萄酒（只需留意灰比诺和西拉在今后几年的发展即可）。新西兰的口号是“最好的即将被发掘”，这恐怕最能反映其酒业前景。

新西兰种植最多的葡萄

长相思（42%）　黑比诺（17%）　霞多丽（14%）





新西兰主要的葡萄酒产区

新西兰有 10 个葡萄酒产区，5 个最重要的产区及其主要的葡萄是：

北岛

霍克湾（Hawke's Bay）：波尔多杂交品种、霞多丽、西拉

马丁堡 / 怀拉拉帕（Martinborough/Wairarapa）：黑比诺

吉斯伯恩（Gisborne）：霞多丽

南岛

中奥塔哥（Central Otago）：黑比诺

马尔堡（Marlborough）：长相思、黑比诺



新西兰 90% 的长相思酒产自马尔堡。

最南端的葡萄产区是中奥塔哥。

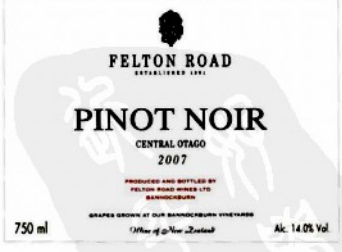
50% 的新西兰葡萄园位于马尔堡。

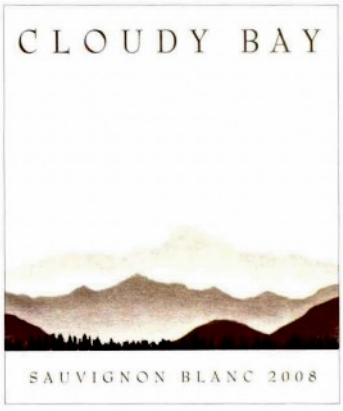
新西兰葡萄酒

白葡萄酒 80%
红葡萄酒 20%

完美的日出

由于靠近国际日期变更线，新西兰的葡萄最先迎接每一天的阳光。





新西兰 70% 的葡萄植株树龄不超过 10 年。

葡萄种植面积

1985 年：1.5 万英亩
1986 年：1.1 万英亩（"连根拔"）
2008 年：6 万英亩



长相思——"野葡萄"

新西兰自诩"世界长相思葡萄之都"，是什么使这种葡萄独具魅力（或缺乏魅力）？完全来自它的"芬芳"——马尔堡经常使用的一个词。新西兰长相思葡萄的芳香，往往被葡萄酒评论家形容为刺激、浓郁、有活力、青草味、野性，有青柠和柚子气息、热带水果气息，或者闻起来像猫尿！怎能不喜欢长相思？

新西兰葡萄酒的相关法规

自 2007 年起，如果酒标上标明某种葡萄、某个产区或产酒年份，那么酒款的各项指标至少 85% 要符合标示的内容。而且，如果使用了 1 种以上酿酒葡萄，必须按比例依次列在酒标上。

1986年的"连根拔"

1985 年，新西兰大约种植了 1.5 万英亩的葡萄，这些葡萄中的大多数（当时种植最多的是穆勒图格葡萄）被用来生产大量低端葡萄酒，优质酒极少。其实，那时产出的低端酒已经过剩了，于是政府出资补偿愿意连根拔掉葡萄园 1/4 植株的果农（人称"Vine pull"）。如此大规模地清除劣质葡萄植株，重新唤起了果农对高质量酿酒葡萄的兴趣，引发了随之而来的大规模种植长相思、霞多丽、黑比诺葡萄的风潮。这一事件标志着新西兰酒业的新开端，带来了日后的高品质葡萄酒。

笔者最喜爱的 26 个新西兰葡萄酒生产商：

Amisfield	Hunter's
Babich	Kim Crawford
Carrick	Kumeu River
Church Road	Matua Valley
Clearview	Mills Reef
Cloudy Bay	Brancott(Montana)
Craggy Range	Peregrine
Dog Point	Sacred Hill
Dry River	Seresin
Esk Valley	Saint Clair
Felton Road	Te Mata
Forrest	Trinity Hill
Fromm	Villa Maria

近年来新西兰葡萄酒的最佳年份

北岛（霍克湾和马丁堡）

2005　2006*　2007*　2008

南岛（中奥塔哥和马尔堡）

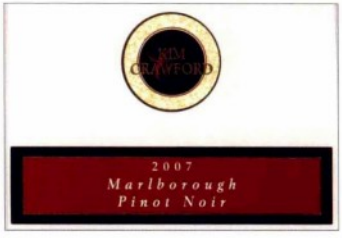
2006*　2007*　2008

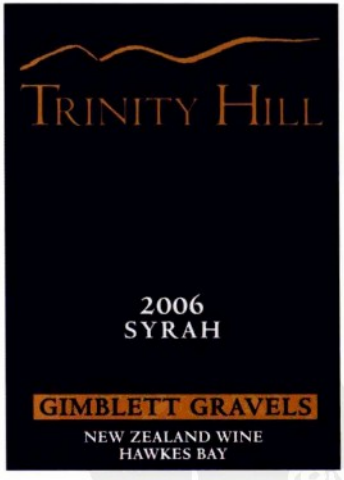
* 表示格外出众

延伸阅读：

我推荐迈克尔·库珀（Michael Cooper）的《新西兰选酒指南》（*Buyer's Guide to New Zealand*）。







2008 年是新西兰葡萄产量创纪录的一年。

南非葡萄酒

开普敦建城于 1652 年。

南非第一季葡萄收获是在 1659 年。

南非有超过 560 家酒厂。

南非拥有世界上最古老的适宜种植葡萄的土壤。

南非的葡萄酒生产

2008 年	56% 白葡萄酒
	44% 红葡萄酒
未来	50% 白葡萄酒
	50% 红葡萄酒

在世界各产酒国家中，南非的地质时代最为久远，荷兰人与法国胡格诺教徒曾作为殖民者来到此地，南非栽种葡萄和酿酒的历史大约有 350 年。南非近期出产的酒以内销和出口欧洲为主，在美国难以购得。

纳尔逊·曼德拉（Nelson Mandela）于 1994 年经民主选举当选总统后，南非的孤立和种族隔离正式结束，葡萄酒也随之进入全球市场。

1994 年之前，南非只有几个生产商能酿造高品质葡萄酒，绝大部分南非葡萄酒十分平庸，以大型合作社生产白兰地和加烈酒为主，由限额制度决定产量，重数量而轻质量。

然而在过去 16 年中，南非葡萄酒取得了长足进步，许多酒款已经与世界最优质的葡萄酒不相上下，最精彩的恐怕尚未登场——南非许多葡萄园还很年轻。自 1994 年以来，南非约有 1/3 的葡萄园被翻种过，葡萄树龄是影响葡萄酒品质的决定性因素。今天，整个行业重视质量远胜于数量，南非不仅在新世界葡萄酒中站稳了脚跟，另外，扎根于传统使其保证了独特的南非风格。如今，南非年轻的酿酒师们一心想弥补过往错失的一切，世界级的高品质葡萄酒正在这个最美丽的地方源源不断地出产。

南非的地貌差异很大，25 万英亩葡萄园覆盖的土地包括 4 种土壤类型，海拔 300～1300 英尺的地方都有葡萄园分布。有的葡萄园位于靠近海岸的凉爽地带，有的葡萄园夏季气温可超过 37 摄氏度，所以，栽种方法无法统一，所有葡萄酒的酿造必须因地制宜。南非是一片参差多态的土地，一切皆有可能，因而生机勃勃。

南非主要的葡萄品种有哪些？

白葡萄：

白诗南

长相思

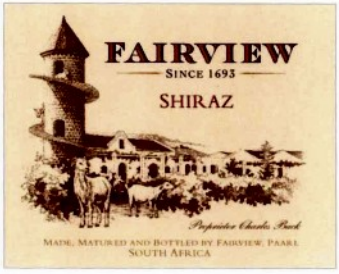
霞多丽

红葡萄：

西拉

赤霞珠

波尔多杂交品种（赤霞珠、美乐和品丽珠的杂交）



白诗南有时在酒标上写作“Steen”。

南非标志性的白葡萄酒究竟是霞多丽还是白诗南，依然存在争议。历史上曾经是白诗南，在南非有些白诗南葡萄老藤已逾百岁。有的生产商喜欢在橡木桶中陈贮白诗南酒，有的喜欢非橡木桶陈贮，另一些酿酒师则两种办法都用。我个人认为世界上最好的白诗南酒不是来自南非，就是来自法国的卢瓦河谷。

反思“比诺塔吉”

我尝过的第一款南非葡萄酒由一种叫比诺塔吉（Pinotage）的葡萄酿成。1925 年，斯泰伦博斯大学的葡萄栽培专家利用两个品种的杂交创造了比诺塔吉，即黑比诺和神索的杂交。比诺塔吉葡萄酒并无固定的风味，既有廉价、清淡而又寡味的酒，闻起来有如喷漆、醋酸，还有些像带有刺激气味的香蕉；又有强劲、丰满、甘醇、平衡感上佳的美酒，而且果味浓重，余韵悠长，可以陈贮 20 年以上。

我发现最好的比诺塔吉酒生产商都有相似的要求：

- 选用在凉爽气候下生长、树龄至少 15 年的葡萄。
- 每英亩产出必须较低。
- 葡萄皮与酒浆的接触时间较长（在开放的发酵容器内浸渍）。
- 酒浆在橡木桶中的陈贮需延长（至少两年）。
- 比诺塔吉葡萄与赤霞珠混合。
- 至少陈贮 10 年。

我最喜爱的比诺塔吉葡萄酒生产商有：

KANONKOP **FAIRVIEW**

L'AVENIR **SIMONSIG**

笔者最喜爱的南非白诗南葡萄酒厂牌

Rudera
Cederberg
De Trafford
Kanu
Groote Post
Iona



南非主要的葡萄酒产区有哪些？

南非分为两个区域：西开普和北开普，以下还细分为地区、行政区和行政分区。最重要的产区称为“海岸地区”（Coastal Region），这里有 3 个历史上最重要的葡萄酒原产地（WO，Wines of Origin），以下是 3 个 WO 及其主产葡萄：

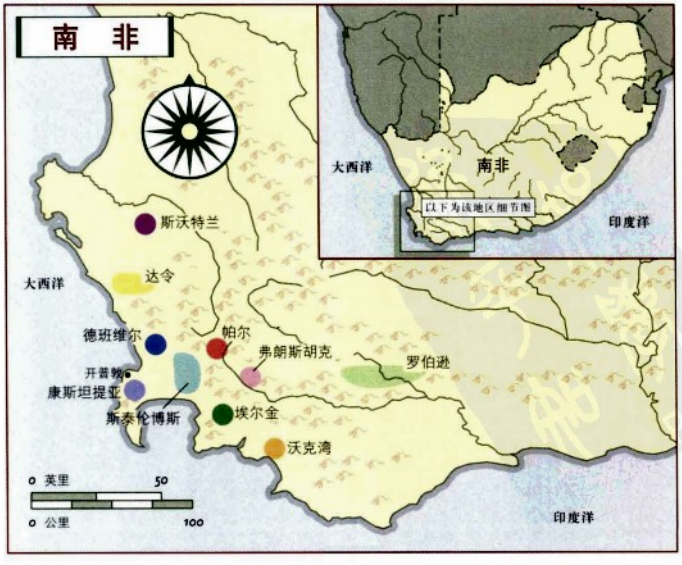
康斯坦提亚（Constantia，1652 年）：长相思、麝香葡萄
斯泰伦博斯（1679 年）：霞多丽、赤霞珠、比诺塔吉、波尔多杂交
帕尔（Paarl，1687 年）：霞多丽、西拉、白诗南

南非其他重要葡萄酒产区及其主产葡萄：

斯沃特兰（Swartland）：西拉、比诺塔吉
沃克湾（Walker Bay）：霞多丽、黑比诺
德班维尔（Durbanville）：长相思
罗伯逊（Robertson）：霞多丽、西拉
达令（Darling）：长相思
弗朗斯胡克（Franschhoek）：赤霞珠、西拉
埃尔金（Elgin）：雷司令、长相思、黑比诺

西开普出产 97% 的南非葡萄酒。

开普（The Cape）葡萄酒产区是世界上唯一受到大西洋、印度洋两大洋影响的产区。



南非甜酒

法国波尔多苏特恩甜酒和德国贵腐甜酒刚刚试酿时，匈牙利托卡伊和南非康斯坦提亚早已出产世界上最优秀的甜酒了。自 18 世纪以来，康斯坦提亚就用芬芳馥郁的麝香葡萄酿酒，现在最初的风格（采用风干但未经灰霉菌侵染的葡萄酿造）依然被保留在克连·康斯坦提亚（Klein Constantia）酒庄。

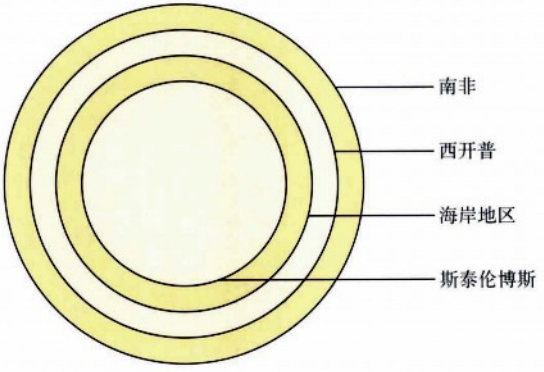
南非的葡萄酒监管

1973 年，原产地制度 WO 规定了南非葡萄酒产区的 3 个等级：

地区：例如西开普

行政区：例如海岸地区

行政分区：例如斯泰伦博斯



WO 制度的其他监控指标包括出酒年份和葡萄品种："指定年份"（Vintage designation）的意思是酒浆至少 85% 产自酒标上标明的年份。"指定品种"（Varietal designation）指酿酒葡萄至少 85% 是酒标上标明的葡萄。

旅游提示：西开普产区距离开普敦不到两小时车程。

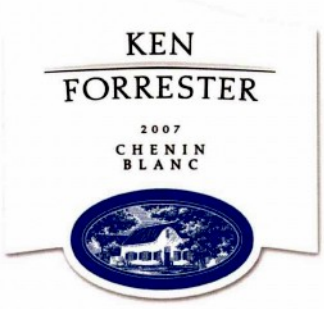
2010 年世界杯足球赛在南非举行。

年表

1652 年	荷兰人来到开普敦。
1659 年	出产第一批葡萄酒。
1688 年	法国胡格诺教徒来到南非。
1788 年	康斯坦提亚甜酒成为传奇般的佳品。
1886 年	葡萄根瘤蚜病虫害使南非葡萄园毁于一旦。
1918 年	"酿造者合作协会"（KWV）成立，以便控制南非葡萄酒的价格和酿造。
1918～1995 年	KWV 主要生产加烈酒和白兰地。
1973 年	原产地制度 WO 开始实施。
1990 年	纳尔逊·曼德拉获释，贸易制裁结束。
1994 年	纳尔逊·曼德拉当选总统。
1994 年	南非葡萄酒的"新篇章"开始。
1997 年	KWV 从合作社转型为企业集团。

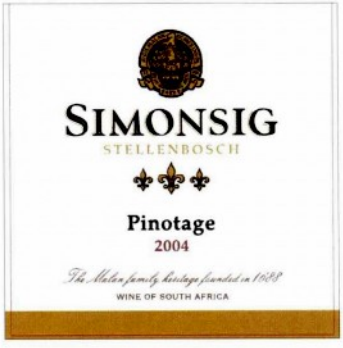
如果酒标上标明是酒庄原装酒，那么葡萄必须 100% 产自该酒庄。如果酒标上注明了原产地，那么葡萄必须 100% 产自此地。有两项指标 WO 制度不予监管——单位面积产量和灌溉要求。

笔者喜爱的南非葡萄酒生产商有：



斯泰伦博斯：

ANWILKA
DE TOREN
DE TRAFFORD
GLENELLY
JORDAN（在美国称作 JARDIN）
KANONKOP
KEN FORRESTER
L'AVENIR
MEERLUST
MORGENHOF
MORGENSTER
MULDERBOSCH
NEIL ELLIS
RAATS FAMILY
RUDERA
RUSTENBERG
SIMONSIG
THELEMA
VERGELEGEN
VRIESENHOF
WATERFORD



帕尔：

FAIRVIEW
GLEN CARLOU
NEDERBURG
VILAFONTÉ
VEENWOUDEN

弗朗斯胡克：

BOEKENHOUTSKLOOF
BOSCHENDAL
GRAHAM BECK

斯沃特兰：

SADIE FAMILY

康斯坦提亚：

CONSTANTIA UITSIG
KLEIN CONSTANTIA
STEENBERG

埃尔金：

PAUL CLUVER

国外对南非葡萄酒的投资

Anwilka 酒庄投资人：Château Cos d'Estournel 的前任主人布鲁诺·普拉茨（Bruno Prats）、法国波尔多 Château Angelus 的于贝尔·德布阿尔（Hubert de Boüard）和克连·康斯坦提亚的洛厄尔·约斯特（Lowell Jooste）。

Glen Carlou 投资人：唐纳德·赫斯（Donald Hess），赫斯家族在加利福尼亚、澳大利亚和阿根廷也有投资的酒庄。

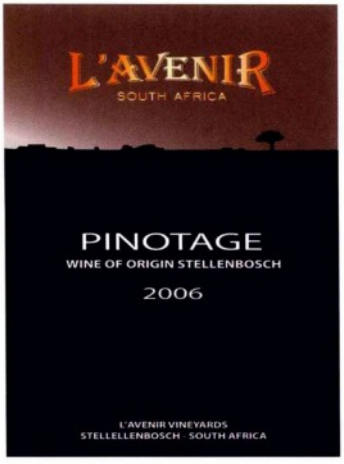
L'Avenir 投资人：米歇尔·拉罗什（Michel Laroche），法国夏布利。

Morgenhof 投资人：阿内·宽特罗－于雄（Anne Cointreau-Huchon），法国。

Morgenster 投资人：皮埃尔·勒顿，法国波尔多 Château Cheval Blanc。

Vilafonté 投资人：Simi 酒庄前任酿酒师泽尔马·朗恩和 Robert Mondavi 酒厂前任酿酒师菲尔·弗里兹（Phil Freese）。

Glenelly 投资人：法国 Château Pichon-Lalande 酒庄的梅·杜兰克珊（May de Lencquesaing）。



1685 年，Constantia wine estate（康斯坦提亚酒庄）成立。



近年来南非西开普葡萄酒的最佳年份

2005* 2006 2007 2008

* 表示格外出众

加拿大葡萄酒

加拿大商业酿酒始于19世纪初。

加拿大的葡萄酒历史与我的家乡纽约州十分相似。加拿大和纽约州的酿酒业都始于集中种植耐寒的美洲葡萄——如康科德、卡托巴、尼亚加拉（Niagara）等品种。像美国一样，当年许多加拿大酒厂专酿加烈酒，这类酒往往以雪利酒和波特酒命名。加拿大的葡萄种植业在20世纪70年代经历了重大变革，当时只有几家生产商试种法国品种的杂交葡萄，25年过去了，加拿大最好的葡萄全都源自欧洲品种。

魁北克和新斯科舍也种植葡萄，主要是杂交品种。

安大略

20000英亩　　125座酒厂

不列颠哥伦比亚

9000英亩　　144座酒厂

加拿大主要的葡萄品种有哪些？

白葡萄：

霞多丽　　**琼瑶浆**

灰比诺　　**威代尔**

雷司令

红葡萄：

黑比诺　　**品丽珠**

赤霞珠　　**西拉**

美乐



加拿大有哪些主要的葡萄酒产区？

加拿大有两个主要的产区：临太平洋的不列颠哥伦比亚（British Columbia）和五大湖东部的安大略（Ontario）。

安大略/尼亚加拉半岛（Niagara Peninsula）：霞多丽、雷司令、黑比诺、威代尔、品丽珠

不列颠哥伦比亚/奥克纳根河谷（Okanagan Valley）：霞多丽、灰比诺、美乐、赤霞珠、西拉、琼瑶浆、黑比诺

加拿大的葡萄酒监管

酒商质量联盟 VQA（Vintners Quality Alliance）是加拿大为监控葡萄酒行业而设的机构，分别于 1988 年和 1990 年在安大略和不列颠哥伦比亚成立。根据 VQA 的规定，葡萄酒必须 100% 使用欧洲葡萄，并对比例加以控制。酒标上标出某一葡萄品种，酒款必须至少含有 85% 的该种葡萄。如果酒标上列出某个指定葡萄产区 DVA（Designated Viticutural Area），那么至少 95% 的葡萄必须来自该地区。如果标出某个葡萄园，酿酒葡萄必须 100% 产自该园。加拿大约有 100 家酒厂酿造 VQA 指定葡萄酒。

笔者最喜爱的加拿大葡萄酒生产商有：

- Château des Charmes
- Henry of Pelham
- Inniskillin
- Jackson-Triggs
- Le Clos Jordanne
- Mission Hill
- Sumac Ridge

近年来加拿大葡萄酒的最佳年份

安大略：2005　2006*　不列颠哥伦比亚：2005　2006

* 表示格外出众

延伸阅读：

我推荐托尼·阿斯普勒（Tony Aspler）的《加拿大葡萄酒地图》（*The Wine Atlas of Canada*）、《加拿大精品葡萄酒》（*Vintage Canada*）和《加拿大葡萄酒傻瓜书》（*Canadian Wines for Dummies*）。

加拿大冰酒

我尝过的第一款加拿大葡萄酒非常精彩，是 Inniskillin 酒厂出品的“冰酒”（Eiswein）。Inniskillin 酒厂创建于 1975 年，是安大略 1927 年禁酒令废止以后创建的第一家酒厂，1984 年的严冬过后 Inniskillin 酒厂生产了第一款冰酒。

酿造冰酒的葡萄要留在藤上冻结，然后手工采摘。在葡萄没有解冻的时候小心翼翼地碾压，由此得来的浓缩果汁的糖分以及其他成分的浓度较高。加拿大法律规定，冰酒只能使用欧洲葡萄（通常是雷司令）或法国杂交葡萄威代尔，每升应含有 125 克剩余糖分。加拿大大多数冰酒较昂贵，而且酒瓶容量仅为普通酒瓶容量的一半。

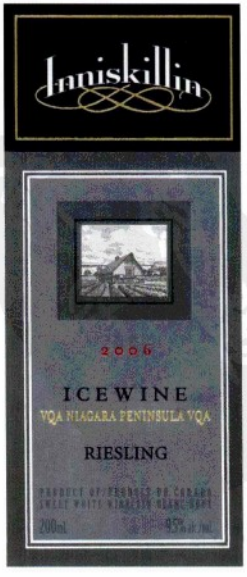
加拿大和美国一样，也经历过全国禁酒。加拿大的禁酒始于 1916 年，1927 年废止（美国禁酒令始于 1920 年，1933 年废止）。

60% 的 VQA 指定葡萄酒是白葡萄酒。

湖泊效应

许多人误认为加拿大的地理位置偏北，气候寒冷而无法酿出好酒。与其他寒冷环境的葡萄酒产地一样（如德国），加拿大大多数最好的葡萄园都临近水域，水域可以调节气候。安大略有安大略湖和伊利湖，而不列颠哥伦比亚有奥克纳根湖。

加拿大演员丹·艾克罗伊德（Dan Aykroyd）和冰球明星怀恩·格雷茨基（Wayne Gretzky）在加拿大都有投资的酒厂。



智利葡萄酒

智利是德国、法国、西班牙和英国文化的熔炉。

安第斯山脉的最高峰是阿空加瓜峰，海拔超过 22000 英尺。

年表

1551 年：西班牙人在智利种下了第一批葡萄。
19 世纪 50 年代：Cousiño Macul（1856 年）等酒厂创建，葡萄根瘤蚜发作前，从欧洲引进插条。
19 世纪 70 年代：智利葡萄酒的出口愈显重要，因为葡萄根瘤蚜侵袭了美国和欧洲。
20 世纪 30 年代～ 70 年代：葡萄酒品质趋于平庸。
20 世纪 80 年代～ 90 年代：酒厂和设备方面获得的大规模投资使葡萄酒品质得以改善。
2000 年至今：葡萄园得到大规模投资，产出世界级葡萄酒，且价格合理。

品尝了一整天智利葡萄酒之后，最好以智利传统的皮斯科酒（Pisco Sour）作尾声——这是一种将白兰地与柠檬汁或青柠汁、糖浆、蛋白、少许安古斯图腊（Angostura）树皮混合而成的饮品。品尝的智利葡萄酒越多，越应该尝尝皮斯科酒。

1997 年第一次访问智利时，那里的一些酒厂和葡萄酒就给我留下了深刻印象。那时智利葡萄酒已经接近世界水平，红葡萄酒尤其有潜力，最佳品种是赤霞珠。当时，我称智利为“一部尚未完成的作品”。

我参加了 2008～2009 年举行的“世界葡萄酒之旅”，在智利逗留 10 天。身为评委我参加了品酒会并品尝了四百多种酒，接着又访问了智利各地的酒厂。我惊讶于 12 年时光带来的巨大变化，不仅是葡萄酒的进步，智利的基础建设尤其是新建的酒店和高速公路，已经使这个国家成了世界一流的旅游胜地。

智利有长约 2500 英里的海岸线，平均宽度仅 109 英里，气候类型多样，有接近沙漠的北部地区和冰川覆盖的南部地区，位于中部的首都圣地亚哥南北 150 英里处则是标准的地中海气候——白天温暖、夜间凉爽，适宜生长品质出众的葡萄。

介绍智利无论如何都绕不过白雪皑皑的安第斯山脉，它通过洪水和滴水灌溉提供了必需的水源。安第斯山脉各山峰的平均高度约 1.3 万英尺，是世界上最长的山脉——超过 4000 英里，纵贯 7 个国家。

智利在 1551 年种下第一批葡萄后开始酿造葡萄酒，第一次出酒始于 1555 年，19 世纪中期开始引入赤霞珠和美乐等法国品种。

然而 1938 年之前取得的一切进展都被迫停滞，当时的智利政府勒令不得新辟葡萄园，这条禁令一直延续至 1974 年。智利现代葡萄酒业的复兴始于 20 世纪 80 年代初，新兴的不锈钢桶发酵技术、传统的法国橡木桶陈贮、科学的葡萄园管理模式以及滴水灌溉共同成就了高品质的葡萄酒。智利一直坚持对葡萄园管理和酿酒技术进行试验，并不断学习新知，其红葡萄酒已跻身世界最佳性价比葡萄酒之列，价位为 15～25 美元。

智利主要的葡萄品种有哪些？

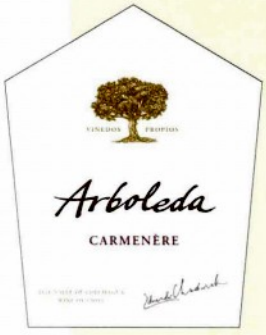
白葡萄：

长相思（21490 英亩）　　霞多丽（21122 英亩）

红葡萄：

赤霞珠（100789 英亩）　　卡门（Carménère，17750 英亩）

美乐（33032 英亩）　　西拉（8327 英亩）



重新思考卡门

波尔多的酿酒方法对智利早期的酿酒业影响深远，赤霞珠也是当时智利最主要的红葡萄品种。19世纪50年代，智利开始种植其他品种，比如美乐和品丽珠。

1994年，DNA分析显示智利有相当一部分葡萄被误认为美乐，酿成酒并销售到各地，事实上它是另一种波尔多葡萄——卡门。

这原本可能是市场的灾难，却转而成为智利葡萄酒的新亮点。如今卡门葡萄成了智利最主要的葡萄品种之一，而智利也是世界上唯一用卡门葡萄酿造单一品种葡萄酒的国家。

我在1997年第一次访问智利的时候，各个酒厂之间的卡门葡萄酒品质参差不齐，大多数有青草味。2009年再次访问智利时，发现卡门葡萄酒品质变化之大实在令人刮目相看。以下是酿造优质卡门葡萄酒的一些必要条件：

- 葡萄需要种植在排水性好的土壤中。
- 气候条件良好。因为卡门是晚熟型葡萄，之前正是因为采摘过早才造成了酒中浓重的青草味。
- 与赤霞珠和西拉勾兑效果更佳。
- 至少12个月的橡木桶陈贮。这样才能融合果味、单宁酸和酸。
- 老藤出美酒。
- 收获季结束时，将葡萄藤上的叶子摘下，让葡萄尽可能接触阳光。
- 卡门是一种厚皮葡萄，酿出的酒单宁酸柔和、甘甜，酸度较低，应该趁年轻（3～7年）饮用，最好的酒款价格在20美元以上，性价比很高。

新栽种的马贝克、佳丽酿、黑比诺、神索，将会在未来10年使智利葡萄酒更加丰富多彩。

赤霞珠占智利葡萄种植面积的46%。

小心黑马！

在2009年的智利品酒会上，我身为9位美国评委之一，品尝了四百多款葡萄酒。2009年最佳表现奖是赤霞珠吗？不是。卡门？也不是，是马贝克！是Odfjell Vineyard's Orzada Orgánico 2006年出品的马贝克葡萄酒。

智利葡萄酒的海外投资人

海外投资方	智利酒厂
美国加州 Quintessa	Veramonte
西班牙 Torres Winery	Miguel Torres Winery
意大利 Antinori	Albis
西班牙 O. Fournier	O. Fournier
挪威 Dan Odfjell	Odfjell Vineyards

法国在智利的投资

法国投资方	智利酒厂
Grand Marnier	Casa Lapostolle
Château Lafite Rothschild	Los Vascos
Bruno Prats & Paul Pontallier	Aquitania
William Fèvre	Fèvre
Château Larose Trintaudon	Casas del Toqui
Baron Philippe de Rothschild	Almaviva

美国市场上 5 个最大的智利葡萄酒品牌

Concha y Toro
Walnut Crest
San Pedro
Santa Rita
Santa Carolina

数据来源：Impact Databank

不锈钢桶发酵之类的现代技术由西班牙的桃乐丝家族于 1979 年引入智利。

智利是美国的第四大葡萄酒进口国。

出口美国

1996 年智利向美国出口了 10 万箱葡萄酒，自那时起智利葡萄酒的出口一直增至七百多万箱。

智利赤霞珠的大规模种植地位于康加瓜河谷。

智利的其他葡萄酒产区

利马里（Limari）：赤霞珠
阿空加瓜（Aconcagua）：赤霞珠
圣安东尼奥（San Antonio）：霞多丽
库里科（Curicó）：赤霞珠，长相思
卡恰铺谷（Cachapoal）：赤霞珠
马利（Maule）：赤霞珠
比奥比奥（Bío Bío）：黑比诺

智利最大的 7 家酒厂

酒厂	创立年份
Concha y Toro	1883 年
San Pedro	1865 年
Errazuriz	1870 年
Santa Carolina	1875 年
Santa Rita	1880 年
Undurraga	1885 年
Canepa	1930 年

智利主要的葡萄酒产区

这个问题不容易回答，因为智利的确太狭长了。也许，最好的方法应该是以东西和南北为两个坐标，分别进行横向和纵向观察。由东至西，你会发现 3 种气候类型：

沿海：气候凉爽
中部河谷：气候温暖
安第斯山脉：气候凉爽或温暖

从南北方向看，最重要的产区有：

卡萨布兰卡河谷（Casablanca Valley）：长相思、霞多丽、黑比诺

迈波河谷：赤霞珠

拉佩尔河谷（Rapel Valley）/ 康加瓜（Colchagua）：赤霞珠、美乐、卡门



智利的葡萄酒监管

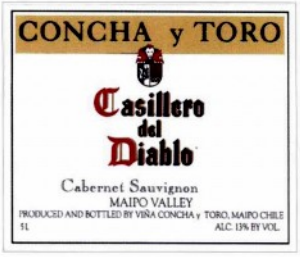
20 世纪 70 年代禁令取消后，智利真正开始发展葡萄酒产业。一般来说，酿酒师享有许多自由，各酒厂遵循欧盟的酒标要求，酒内至少含有 85% 酒标指定年份和产区的葡萄品种。

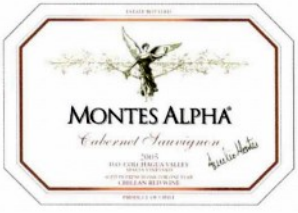
笔者最喜爱的智利葡萄酒生产商：

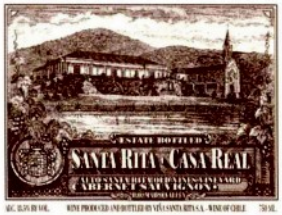
（括号内是生产商出产的好酒）

Almaviva
Anakena(Ona)
Aquitania
Arboleda
Caliterra(Cenit)
Carmen(Grande Vidure)

CASA LAPOSTOLLE (CUVÉE ALEXANDRE, CLOS APALTA)
CASA SILVA
CHADWICK
CONCHA Y TORO(DON MELCHOR)
CONO SUR(OCIO)
COUSIÑO MACUL (FINIS TERRAE, ANTIGUAS RESERVAS, LOTA)
DE MARTINO
ECHEVERRIA
EMILIANA ORGÁNICO
ERRAZURIZ (DON MAXIMIANO)
LEYDA
LOS VASCOS(LE DIX DE LOS VASCOS)
MATETIC(EQ)
MONTES(ALPHA M, FOLLY)
MORANDÉ
MIGUEL TORRES
ODFJELL
O. FOURNIER(CENTAURI)
SANTA CAROLINA (VIÑA CASABLANCA)
SANTA RITA(CASA REAL)
SEÑA
TARAPACA(RESERVA PRIVADA)
UNDURRAGA(ALTAZOR)
VALDIVIESO(CABALLO LOCO, ECLAT)
VERAMONTE(PRIMUS)







近年来智利葡萄酒的最佳年份

迈波：2005* 2007* 卡萨布兰卡：2006 2007
康加瓜：2005* 2007*
* 表示格外出众

延伸阅读：

我推荐彼得·理查兹（Peter Richards）的《智利葡萄酒》（*The Wines of Chile*）。

在智利，超过 40% 的酿酒师是女性。

在美国进口的智利葡萄酒品牌中，排名第一的是 Concha y Toro，它是智利最古老的酒厂之一，创立于 1883 年。

笔者推荐智利最好的葡萄酒

Almaviva
Alpha M（Montes）
Seña
Le Dix de Los Vascos
Don Maximiano（Errazuriz）
Antiquas Reservas（Cousiño Macul）
Clos Apalta（Casa Lapostolle）
Don Melchor（Concha y Toro）
Casa Real（Santa Rita）

1995 年，智利只有 12 家酒厂，现在已超过 100 家。

仅仅是巧合？

近来，智利葡萄酒的最佳年份都出现在单数年——1997 年、1999 年、2001 年、2003 年、2005 年和 2007 年。

阿根廷是南美第一大葡萄酒生产国，在全世界排名第五，也是世界第六大葡萄酒消费国。

阿根廷全年日照时间长达 300 天，年降水量却只有 8 英寸，拥有复杂的运河网络和水坝系统，可以有效灌溉葡萄园。

阿根廷酿造葡萄酒已超过 400 年，第一批葡萄栽种于 1544 年。

美国是阿根廷葡萄酒最大的出口市场，自 2002 年以来出口额已增长了两倍。

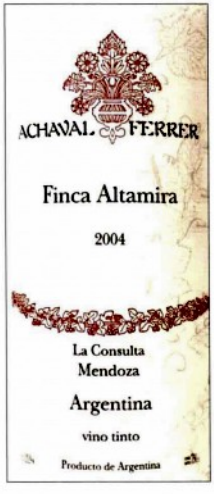
阿根廷葡萄酒

经常有人问我，哪个国家即将成为新兴的产酒国，并出现更多新的产区。我的回答是阿根廷。

让我产生这种感觉的原因很多，其中之一就是阿根廷优越的气候和土壤条件，尤其是对红葡萄来说。另一个原因是阿根廷幅员辽阔，是南美面积第二大的国家，它的葡萄园面积也很大。最重要的原因是巨额投资，投入的不仅仅是资金，还包括拥有葡萄园和酒厂的世界级专家。

阿根廷酿造和消费葡萄酒的历史可以追溯到 16 世纪的西班牙殖民时代，同许多了不起的葡萄酒生产国一样，是传教士（在阿根廷是耶稣会士）首先在门多萨种植和培育葡萄，后来又传至北部的圣胡安。

最初，阿根廷不需要出口葡萄酒，因为出产的酒物美价廉，大多内销。然而最近的 20 年里，阿根廷发生了许多变化。国内消费从平均每人每年 24 加仑降至 8 加仑。2001 年，比索的汇率贬值，葡萄酒出口的利润率更高了。在海外投资和酿



5 家酒厂包括 Clos de los Siete，酒庄以该酒厂名称命名。——编者注

酿酒师空降阿根廷

世界最著名的法国酿酒顾问迈克尔·罗兰（Michel Rolland）加盟阿根廷一座拥有 5 家酒厂的酒庄 Clos de los Siete。5 家酒厂分布集中、比邻相望，罗兰的合作伙伴多是顶级酿酒专家和栽培专家。《葡萄酒倡导者》（*Wine Advocate*）杂志论及该厂牌 2007 年的酒款时写道："在阿根廷，或许没有更精致的红葡萄酒了。"另外 4 家酒厂为：Monteviejo, Flechas de los Andes,CLA（Cuvelier los Andes），Diamandes。

来自波尔多的投资：

阿根廷酒厂	波尔多投资方
Monteviejo	Château Le Gay（玻美侯）
CLA	Château Léoville Poyferre（圣朱利安）
Bodegas Diamandes	Château Malartic-Lagraviere（佩萨克－雷奥良）
Flechas de los Andes	Château Clarke（利斯特拉克）和 Château Dassault（圣艾美浓）
Clos de los Siete	Château Le Bon Pasteur（玻美侯）

酒专家的指导下，阿根廷凭借独具代表性的马贝克葡萄进入出口市场的绝佳时机终于到来。可以说，阿根廷葡萄酒的性价比在世界上有口皆碑。

阿根廷幅员辽阔，酿酒业的进步非常稳健，今后 20 年出产的葡萄酒值得期待。

阿根廷主要的葡萄品种有哪些？

白葡萄：

托伦特里奥哈诺（Torrontés Riojano，20300 英亩）

霞多丽（14200 英亩）

红葡萄：

马贝克（60300 英亩）

赤霞珠（43700 英亩）

西拉（30630 英亩）

美乐（18300 英亩）

丹魄（15775 英亩）

阿根廷主要的葡萄酒产区和葡萄品种？

北部地区

萨尔塔（Salta）的卡法亚特（Cafayate）：托伦特里奥哈诺、赤霞珠

库约（Cuyo）地区

门多萨的乌格河谷（Uco Valley）：马贝克、丹魄、赤霞珠

圣胡安：巴纳都、西拉

巴塔哥尼亚（Patagonia）地区

内格罗河省（Rio Negro）的内乌肯（Neuquén）：黑比诺、托伦特里奥哈诺

笔者最喜爱的阿根廷葡萄酒生产商有：

Achaval Ferrer(Finca Mirador)
Alta Vista(Alto)
Bodega Norton (Perdriel Single Vineyard)
Catena Zapata(Adrianna Vineyard)
Cheval des Andes
Clos de los Siete
Cobos(Marchiori Vineyard)
Cuvelier los Andes(Grand Malbec)

马贝克又称 Cot，法国的卡奥尔地区出产的这种葡萄酿的酒酒体丰满。

阿根廷的杂交葡萄品种巴纳都（Barnardo），在阿根廷的种植面积为 45500 英亩，但由于单宁酸含量低，往往同马贝克和赤霞珠勾兑，很少以单一品种酒出现。

门多萨地区的面积大约等于整个德国。



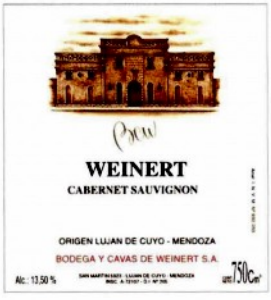
旅游提示

携全家游巴塔哥尼亚吧，那里有全世界最多的恐龙化石。

美食提示

代表菜肴是牛肉。阿根廷人均每日消费半磅牛肉。另外，从 Francis Mallman 1884 到新建的 Urban at O. Fournier，许多酒厂都有自己风味独具的餐厅。

所有阿根廷单一品种酒都在酒标上注明 100% 使用该品种葡萄酿成。



不可错过

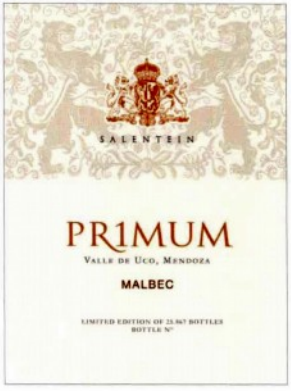
纵然不会跳探戈，你也会乐于欣赏这种风靡阿根廷的热舞。

新兴产区：萨尔塔

阿根廷拥有 50 万英亩葡萄园，有 70% 位于门多萨，约 35 万英亩。

阿根廷拥有 960 家酒厂，其中超过 600 家位于门多萨。

ENRIQUE FOSTER (MALBEC FIRMADO)
ETCHART
FINCA FLICHMAN
FINCA SOPHENIA
KAIKEN
LUCA(NICO BY LUCA)
LUIGI BOSCA(ICONO)
FRANCOIS LURTON(CHACAYES)
MENDEL (FINCA REMOTA)
O. FOURNIER(ALFA CRUX MALBEC)
SALENTEIN(PRIMUM MALBEC)
TERRAZAS(MALBEC AFINCADO)
TIKAL(LOCURA)
TRAPICHE
VAL DE FLORES
WEINERT



阿根廷的海外投资

阿根廷平均地价只有 30000 美元 / 英亩，难怪过去十几年那么多有影响力的酒界名人和企业会在这里投资。

酒厂	国家	阿根廷酒厂
O. Fournier	西班牙	O. Fournier
Cordorniú	西班牙	Séptima Winery
Pernod Ricard	法国	Etchart Winery
Lurton	法国	François Lurton
Chandon	法国	Bodegas Chandon
Château Cheval Blanc	法国	Cheval des Andes
Sogrape Vinhos	葡萄牙	Finca Flichman
Concha y Toro	智利	Trivento，San Martin
Hess	瑞士	Colomé Winery
Paul Hobbs	美国	Viña Cobos

近年来门多萨葡萄酒的最佳年份

2005* 2006** 2007 2008*

* 表示格外出众 ** 表示卓越

延伸阅读：

我推荐迈克尔·罗兰（Michel Rolland）和 E. 克拉博洛斯基（E. Chrabolowsky）合著的《阿根廷葡萄酒》（*Wines of Argentina*）。

测试题

奥地利

	参考页
1. 奥地利的 4 个葡萄酒产区在哪里?	256
2. 奥地利主要的红葡萄和白葡萄有哪些? (各举 3 例)	257
3. 奥地利葡萄酒主要的 3 个质量等级是什么?	257
4. 奥地利著名的甜酒是什么?	258
5. 瑞德尔玻璃杯能够提升葡萄酒的哪 3 种特征?	258

匈牙利

	参考页
1. 匈牙利主要的红葡萄和白葡萄有哪些? (各举 3 例)	259
2. 列举匈牙利主要的 3 个葡萄产区。	260
3. 托卡伊酒是如何酿造的?	260～261
4. 以箩数为标准, 托卡伊酒的 4 个等级是什么?	261
5. 最甜的托卡伊酒叫什么?	261

希腊

	参考页
1. 希腊酿酒业始于何时?	262
2. 地中海气候的 3 个特点是什么?	262
3. 同其他地中海地区相比, 希腊的地貌有何特点?	262
4. 希腊主要的红葡萄和白葡萄有哪些? (红葡萄酒举两例, 白葡萄举 3 例)	262 ～ 263
5. 列举希腊最重要的两个葡萄酒产区。	263

澳大利亚

	参考页
1．澳大利亚主要的红葡萄和白葡萄品种有哪些？（各举两例）	266
2．列举澳大利亚因产酒闻名的 4 个州，每个州再列举 1 个葡萄酒产区。	267
3．澳大利亚什么地方主要以起泡酒闻名？	267
4．如果酒标注明产地，产自该产地的酒浆比例应为多少？	268
5．澳大利亚葡萄酒的最佳年份有哪些？	269

新西兰

	参考页
1．新西兰从什么时候开始酿造葡萄酒？	270
2．新西兰种植最多的葡萄有哪些？	270
3．列举新西兰最重要的 3 个葡萄酒产地。	271
4．新西兰出产的白葡萄酒多，还是红葡萄酒多？	271
5．新西兰长相思葡萄有哪些特征？	272

南非

	参考页
1．请描述南非葡萄酒产区的地貌差异。	274
2．南非主要的白葡萄和红葡萄有哪些？（各举 3 例）	275
3．酿造最好的比诺塔吉酒有哪些要求？	275
4．列举海岸地区 3 个最重要的原产地。	276
5．在南非，指定年份或指定品种葡萄的最低比例是多少？	277

加拿大

参考页

1. 加拿大商业酿酒始于何时？ 280

2. 加拿大主要的白葡萄和红葡萄品种有哪些？（各举 3 例） 280

3. 加拿大主要的两个葡萄酒产区在哪里？ 280

4. 加拿大单一品种酒中，指定的葡萄品种至少应占多大比例？ 281

5. 冰酒是怎样酿成的？ 281

智利

参考页

1. 智利主要的白葡萄和红葡萄有哪些？（前者举两例，后者举 3 例） 282

2. 赤霞珠在智利葡萄种植面积中占多大比例？ 282

3. 智利人曾经把什么葡萄误认为美乐？ 283

4. 智利的三大葡萄酒产区在哪里？ 284

5. 如果酒标上注明葡萄品种，那么该种葡萄的最低比例是多少？ 284

阿根廷

参考页

1. 阿根廷葡萄酒产量在世界上的排名第几？ 286

2. 阿根廷最早种植葡萄是在什么时候？ 286

3. 阿根廷主要的白葡萄和红葡萄有哪些？（白葡萄举两例，红葡萄举 3 例） 287

4. 阿根廷的三大葡萄酒产区在哪里？ 287

5. 如果酒标上注明葡萄品种，那么该种葡萄的最低比例是多少？ 288



第十章

更广阔的葡萄酒世界

品尝葡萄酒的生理学・美食配佳酿・

充实窖藏的葡萄酒采购策略・葡萄酒常见问题



品尝葡萄酒的生理学

葡萄酒的妙处之一就是它带来的感官享受，尽管各种感官都能让我们享受葡萄酒的美好，最愉悦、最强烈的感受却来自嗅觉，而人类的嗅觉和味觉相辅相成。

令人欣慰的是，大多数品酒者常常有这样的体会：在葡萄酒的了解、鉴赏、贮藏以及保健方面，嗅觉的影响至关重要。这一点也已经被不断发展的科学证实。

我们的嗅觉和味觉如何发挥作用，嗅觉为什么如此牵动人的情感，对于享受葡萄酒为什么如此关键？

人类基因中有 1%～2% 涉及嗅觉，大约等同于免疫系统的比例，由此可见，嗅觉在人类进化过程中的重要性。



内隐记忆（Implicit memories）是知觉的、感性的、感官的，往往被下意识地编码或解码；外显记忆（Explicit memories）则是确凿的、松散的、短暂的，需要有意识地编码和解码。一款好酒要被很好的感知并得到恰当的描述，应当同时存在于以上两种记忆中。

我们如何“嗅”味？

每一次吸气，鼻子都会收集人所处环境的基本信息——快乐、机遇、险境。你当然可以闭上双眼和嘴巴，忽略触觉，堵住耳朵，可鼻子却是感官中的特例——它全天候工作并且随时提醒我们感知潜在的危险和愉悦。

嗅觉还可以帮助我们提升学习能力、唤醒记忆、促进康复、强化欲望、激发行动力。嗅觉收集的即时信息经过丘脑（负责处理各种感官信息），直接传送至边缘系统——这一生理过程对于生命的延续相当重要。边缘系统可以控制情感、情绪反应、动机，以及痛苦和快感，因此边缘系统是我们分析嗅觉原理的研究对象。边缘系统里存储的记忆将物理感受与情绪状态直接联系在一起，从而形成最重要、最原始的学习形式：工作记忆（Working memory）。我们记忆嗅觉的方式与记忆视觉、声音、味道和触感有所不同，因为人对嗅觉的反应类似于情绪反应：心跳加快、敏感、呼吸急促。由于与情感紧密联系，嗅觉能够强有力地刺激记忆，因而特定的嗅觉可以使人仿佛回到某个特定的时空。

2004 年，诺贝尔医学奖被授予美国哥伦比亚大学的理查德·阿克塞尔（Richard Axel）教授和哈奇逊癌症研究中心的琳达·巴克（Linda B. Buck）教授，以表彰他们在人类嗅觉研究方面的突破性发现。阿克塞尔和巴克发现，在鼻腔上部的嗅觉上皮细胞中有一类基因，它们能控制某种蛋白受体的生成，称作嗅觉受体（Olfactory receptors）。这种受体专门负责识别气味分子，并将自身附着在数以千计的气味分子上。一旦附着成功，捕获的化学分子会被转化为电信号，电信号又被传至嗅球，然后经嗅觉神经传送至边缘系统中负责嗅觉大脑皮层的区域，电信号就在这里接受分析和反馈。嗅觉电信号传送至边缘系统的时候，这种嗅觉构成（无论气味来自潮湿的皮革、野花、苹果，还是河里的卵石）已经经过识别并且转换为电信号。边缘系统把这些嗅觉成分重新组合，即搜索自身庞大的记忆数据库，找出与电信号有关联的数据，进行分析。一旦分析过程结束，边缘系统就会触发相应的生理反应：恐惧或愉快，斗争或逃避。举例来说，如果你品尝一款普里尼－蒙哈榭酒，你的边缘系统有可能辨识出这是一款令人身心舒畅的白葡萄酒，由霞多丽葡萄酿成。

众多研究结果证实了气味对情绪和记忆的影响。薰衣草有安神作用，柑橘有醒脑作用，所以日本的办公楼偶尔会使用它。莎士比亚（Shakespeare）曾在《哈姆雷特》（*Hamlet*）中写道："迷迭香是为了帮助回忆，亲爱的，请你牢记在心。"

过敏、创伤、疾病以及性行为都可能造成我们的鼻子暂时或永久性地闭塞。

酒杯的大小和形状很关键，深而优质的玻璃杯，比如瑞德尔高脚杯的线条，确实可以提升酒浆的芬芳。

"从酒瓶至大脑"：普里尼－蒙哈榭的嗅觉轨迹



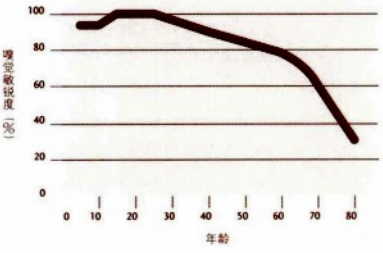
通过以下步骤，我们可以追踪普里尼－蒙哈榭酒的嗅觉轨迹——从开瓶一直到大脑的反馈：

- 怀着美好的期待开瓶。
- 将酒斟入一只适宜的酒杯。
- 轻晃酒杯，芬芳四溢。
- 吸气，深深吸入酒香，并重复几次。
- 酒中的酯类、醚类、醛类等化学成分随着气流进入鼻腔。
- 酒中的酯类、醚类、醛类经过鼻腔中部的数百万嗅觉上皮细胞，这些细胞可以利用其特有的蛋白受体吸附构成酒香的气味分子。
- 某些特定气味的分子与对应的嗅觉受体相配，会使受体形状发生变化。
- 这种变化将生成一种电信号，它首先通过嗅球，然后到达大脑皮层的某个区域。在这里，电信号将转化为某种气味或是气味集合的标识。
- 人脑会将气味同感知、印象、情绪、记忆、知识以及更多内容联系在一起。

经验较丰富的品酒者具有更为丰富发达的记忆库，能够将这款酒与其他普里尼－蒙哈榭进行对比，从而辨识其身份。专家级的品酒者甚至可以认出该酒款产自哪座葡萄园、酿酒师是谁、哪一年份出产。品得越多，经验越丰富，鉴别技巧也就越高。

嗅觉和味觉治疗及研究基金会的艾伦·赫希（Alan Hirsch）博士和莫内尔化学感官中心的专家们，通过对人类生命周期中不同阶段的描述，进一步揭示出嗅觉感受在人一生中的变化。

儿童期：伴随儿童的成长，其辨识、记忆各种气味的能力也随之增强，尤其是与情绪化的事件相关联的气味。在这个阶段，孩子们往往难以用语言表达对气味的感受，然而这一阶段的经历会对他们的一生形成正面或负面的深刻影响。例如，如果第一次同母亲一道在园中嗅到了玫瑰的香气，那么今后的生活中，玫瑰香会引发某种美好的情感；相反，如果第一次嗅到玫瑰花香是在追悼亲人的葬礼上，那么今后的生活中玫瑰香引发的情感就与前者迥然不同了。



嗅觉敏锐度在成年的早期达到巅峰。

青春期：男性和女性的嗅觉在这个阶段都最为敏锐，而女性在月经来潮时更加敏锐，这种嗅觉的高度敏感会一直延续至女性的生育年龄。

成年期：女性在嗅觉方面继续领先于男性，她们能说出更多气味的名字。她们对浓烈和令人愉悦的气味更敏感，对令人不愉快的气味较迟钝，另外她们在排卵期和孕期的嗅觉尤为敏锐。

35 ~ 40 岁：男性和女性都开始渐渐地丧失嗅觉，不过，对气味的辨识力和记忆力仍可继续提高。

65 岁：到 65 岁时，大约有一半人会丧失 33% 的嗅觉，而 25% 的人会在这个年纪完全丧失嗅觉。

80 岁：大多数人在 80 岁时会丧失 50% 的嗅觉。

有两个鼻孔真不错！

由骨、软骨和黏膜构成的鼻中隔将鼻腔一分为二，就成了人的两个鼻孔。两鼻孔各自拥有一套独立的嗅觉上皮细胞，但是每个鼻孔承担不同的功能，工作的高峰期也不同。即便对于最健康的鼻子，也绝少有两个鼻孔同时满负荷运转的情况，而有些鼻中隔发生偏斜的人则称自己能够仅用一个鼻孔呼吸。《犁鼻器》（*Jacobson's Organ*）的作者莱尔·沃森（Lyall Watson）说："左右鼻孔每 3 个小时轮换工作，日夜不休，夜间起到帮助睡眠的作用。"沃森假设，白天当人清醒的时候，左右鼻孔将信息传导至人脑的相应区域——右边负责感知、直觉、编码和隐性存储，左边负责精确地分析、命名、记录和解码。"最理想的情况是，两边都为我们的需要卖力工作……不过如果情况特殊，而且你需要以预测为基础而不是依靠以往的经验，那么此时你的左侧鼻孔最好保持通畅……"

我们如何感受葡萄酒？听（木塞弹出，倒酒）、看、嗅、尝、感受、反馈……严格来说还有更多体验。科学家和专家认为人 90% 的感觉来自嗅觉——尽管这种感受在大多数人看来似乎是来自口感。

我们如何"品"味？

和嗅觉一样，味觉也属于我们的化学传感系统。味觉由一种被称为味蕾的特殊构造感知，普通人拥有 5000 ~ 10000 个味蕾，主要分布在舌头上，也有一部分位于咽喉后部和上颚。味蕾是人类感官细胞中唯一不断更新的，它们有规律地更新，大约每 10 天更新一次。科学家正在研究这种现象，希望能够复制这一过程，借此实现感官神经细胞的再生。

每个味蕾中都聚集着味觉细胞群，这些细胞带有小触须，包含味觉神经元。这些神经元就像嗅觉神经元那样，对某些化学溶解物十分敏感。食物和饮料都需要经过溶解（多溶解于唾液）方能由味觉神经元分辨。一经溶解，味觉神经元便能"解读"食物的化学结构，然后转换成电信号。这些电信号被传输，经过面部、舌咽神经和鼻腔一直到达人脑，人脑将这些信息解码并辨识出是哪一种味道。

保持第一印象：一款精心打造的葡萄酒会从玻璃杯里散发不断变化的芬芳，而我们的鼻子会很快习惯这种气味。所以，如果参加品酒会，反复体验一款酒的气味是明智之举。旧时配制香水的师傅有一个小动作——他们会嗅自己的衣袖，衣袖上沾有他们每日炮制的香味。这个小动作值得品酒人借鉴，也就是说，他们可以很好地平衡嗅觉的敏锐度。

事实上，被描述成味觉的感受中通常有 80% ~ 90% 是芬芳和酒香使然，其受体就是嗅觉神经元，而口感和质感由其他感官来感知。

我们的唾液分泌

品尝和咀嚼会增加唾液的生成。

唾液不仅对消化食物和保持口腔卫生很重要，对于味觉也很关键。唾液能将味觉刺激物加以溶解，使味觉受体细胞接触其中的化学物质。

还记得小时候总有人对你说，细嚼慢咽才能吃得香吧？这话没错。多花些时间咀嚼食物，可以使其中的化学物质更充分地溶解，也就释放出更多的香气，从而为嗅觉和味觉神经元提供更多可供“解读的材料”，向人脑传递的信息更复杂，最终形成的印象也会提升。嗅觉和味觉感受都因唾液的作用而加强了。

大多数味蕾都分布于口腔中，还有数以千计的神经末梢分布在口、咽、鼻、眼等处的湿润上皮的表面，这些末梢能感知质地、温度，并能辨别多种因素，它们能辨识某些特别的感觉，如硫化物的刺激、薄荷的清凉和胡椒的辛辣。人类能嗅出上万种气味和气味组合，却只能尝出四五种基本的味道——甜、咸、酸、苦，还有鲜味。当然，与葡萄酒相关的仅有甜、酸，有时候还有苦。

酒的苦味来自高酒精浓度和高单宁酸的混合。

口感

口感，顾名思义，即酒在口中引起的感觉。这类感觉的特征有：舌、唇、颊感到畅快、刺激或（和）疼痛，你吞咽或吐出酒后，它们往往会在口中回荡，给予你诸多感受，可能包括香槟气泡的跳跃、单宁酸收敛的酸涩、桉叶或薄荷的清凉、高酒精浓度红葡萄酒的热烈、低酸白葡萄酒的甜腻、罗纳河谷酒丝绒般的柔滑。葡萄酒的物理感觉对口感的形成极为重要，其中包括：酒体——由轻盈到丰满；重量感——由轻到重；质感——涩滞、丰腴、柔滑、浓稠。所有这些共同构成了平衡后的整体感觉，除了形成印象，这些感受还能激发生理反应，如口干、敛口、唾液分泌。酒浆真的能在舌尖起舞，令人齿颊留香。

嗅觉与味觉合二为一

味觉极少单独起作用——最近的科学研究成果又为此找到了新的证据，品酒师们却在几个世纪前就已知晓。研究还第一次明确证实了嗅觉和味觉相辅相成。我们呼吸的时候，往往是口鼻同时吸气，这就增加了嗅觉的复杂性，而气味也就通过两条途径到达嗅觉神经元。

嗅闻刺激（Orthonasal Stimulation）：气味的化合物通过鼻孔（外鼻孔）到达嗅球。

鼻后刺激（Retronasal Stimulation）：气味的化合物通过“内鼻孔”（位于呼吸道的咽喉后部）到达嗅球。所以即使你捏住鼻子，通过口腔吸入的乳酪气味也会带来嗅感。对嗅球里的嗅觉神经元构成刺激的分子，会在口腔内流动，经过内鼻孔到达嗅球，形成刺激。《神经细胞》（*Neuron*）杂志的一篇文章指出：从内鼻孔和外鼻孔吸入的巧克力气味会分别刺激人脑的不同区域，通过外鼻孔感知的嗅觉能让人意识到食物的存在，而通过内鼻孔识别的气味表示有可能得到食物。

有一个通用的词，可以用来描述我们通过饮食感受到的嗅觉、味觉和触觉，那就是“味道”。在 3 种感觉中嗅觉是主体，因此我常说品尝葡萄酒其实就是“嗅酒”，有些化学家将葡萄酒描述为“具有深度芳香的无味液体”。“味道”能够让我们知道自己是在吃苹果还是梨，是在饮一款普里尼－蒙哈榭，还是美国霞多丽。如果你怀疑嗅觉对于“味道”的重要性，不妨捏住鼻子品尝干酪或巧克力，感觉一定味同嚼蜡。

日间饮酒

至今并无科学依据证明我们的嗅觉能力在一天中会因时而变，但是很多酿酒师和品酒专家认为自己的嗅觉和味觉在上午更为敏锐。我为课程和著作选择葡萄酒时，也更偏爱上午 11 点左右。还有人喜欢在略有饥饿感的时候品酒，似乎那时更为敏感。建议你也找找自己的生理规律。

有35%的女性和15%的男性属于"超级味觉者"。

"超级味觉者"的味蕾超过10000个。

官能超负荷

"超级味觉者"有可能过分敏感，他们可能会觉得单宁酸和酒精浓度较高的酒太苦，例如，赤霞珠很可能不对其胃口，而他们对酒里的甜味也可能感到不适。"非味觉者"正相反，他们对单宁酸和高酒精浓度并不介意，甜酒对他们而言恐怕最合适不过。

嗅觉和味觉的语言

寻找恰切的语言描述嗅觉和味觉，并探索二者如何对人产生影响，这一活动将伴随人类的生命历程不断演化，女性在这方面似乎较男性略胜一筹。

葡萄酒的嗅觉和味觉取决于：
葡萄品种
酿造过程
是否陈贮

感知苦味的口腔部位

舌后部
舌边缘
咽喉

你是哪一类？

根据珍妮特·齐默曼（Janet Zimmerman）的《厨房里的科学》（*Science of the Kitchen*）：关于味觉和质感，有1/4的人是"超级味觉者"，1/4是"非味觉者"，剩下的才是"普通味觉者"。"超级味觉者"比"普通味觉者"的味蕾多得多，而二者都远远多于"非味觉者"。3类人的平均味蕾数分别为："非味觉者"每平方厘米96个，"普通味觉者"184个，"超级味觉者"425个。"超级味觉者"对任何东西都有更为敏锐的味觉。对于他们而言，甜的更甜、苦的更苦，有许多食物和饮品包括酒精饮料很难接受。而"非味觉者"远没有这样挑剔，他们似乎对所食所饮不敏感，于是也并不介怀。"普通味觉者"人数最多，也是最不单调的一类，他们个性各异，饮食偏好跨度很大，在3类人中最能享受美妙饮馔的乐趣。

用普通词汇描述味觉和嗅觉

对于我们最原始、最强有力的感受，仅仅用"气味"这个词来描述，似乎远远不够。气味一词包括了我们身上所散发的气味（所饮所食形成了属于自己的气味）和感知到的气味。历史上的品酒师作出过很多努力，想要创建一套普通的语汇，让鲜活清晰的感觉与记忆、预想、联想、个人爱好融为一体，以便更淋漓尽致地表达品酒的体验。

与颜色相似，芬芳也可以分解为几个基本类别，基本类别的丰富组合就形成了葡萄酒的"交响乐"。加州大学创立的戴维斯酒香轮盘（Davis's Wine Aroma Wheel）把水果的芬芳分为柑橘型（柚子、柠檬）、浆果型（黑莓、覆盆子、草莓、红醋栗）、树果型（樱桃、杏、桃子、苹果）、热带水果型（菠萝、蜜瓜、香蕉）、果脯型（葡萄干、西梅干、无花果），等等。植物的芳香则被分为清香型（果梗、香草、青草，桉叶、薄荷）、罐装型（芦笋、橄榄、洋蓟）以及干叶型（干草、稻草、茶叶、烟叶）。其他的芬芳类型还有坚果型、焦糖型、木香型、土香型、化学香型、刺激香型、花香型、辛香型。

不过，没有哪两个人的嗅觉和味觉习惯完全一样，所以人的嗅觉和味觉体验也很难相同，这一点深受个性和经验的影响。祝你健康快乐，愿你以丰富的感受力尽情享受葡萄酒和人生的美妙！

美食配佳酿

凯文·兹拉利　安德丽亚·罗宾逊

通过阅读本书，你可能已经形成了自己的品酒方式，至少发现自己真心喜欢的葡萄酒。发现这些酒的最终目的是什么？食物！葡萄酒之旅的终点站和旅程的关键就在餐桌上，佳酿与美食本来就应该相得益彰。且看看世界级食客（法国人、意大利人和西班牙人）的用餐习惯——酒是提升每一道菜必不可少的点睛之物。在欧洲，葡萄酒就相当于美国人餐桌上必备的椒盐。

安德丽亚·罗宾逊（Andrea Robinson）与笔者在世界之窗餐厅一起工作过，她是全世界15位女侍酒大师（Master Sommelier）之一，这个头衔由高级品酒师理事会授予。她写过关于葡萄酒和葡萄酒配餐方面的书，还被詹姆斯·比尔德（James Beard）基金会授予“杰出葡萄酒与起泡酒专家”称号。

葡萄酒配餐的基本知识

首先，忘记你以往听到的一切关于酒食搭配的说法。在葡萄酒和食物搭配的问题上，只有一条原则：同你盘中美食相配的最佳酒款，是你自己最喜爱的那一款，无论什么酒！

如果你知道自己想要什么，无论如何要坚持自己的好恶。你担心自己偏爱霞多丽配牛里脊有什么“不对”，是吗？记住，你要取悦的是自己，不是别人。

你是点菜高手或酒水单行家吗？我个人的习惯是先看酒水单，选好我要的酒，然后再点菜。

霞多丽是一种伪装成白葡萄酒的红酒佳酿，我认为霞多丽酒与肉排搭配最完美。

葡萄酒与食物的增效效应

听起来像是美食家们的一款电脑游戏，对吗？如果直到现在你还没尝试过用葡萄酒搭配美食，那就开始这场精彩的美食佳酿之旅吧。记住，欧洲的酒食搭配传统不是在缺乏牛奶或冰茶的环境里孕育出来的，相反，它源自一种效应，我称之为葡萄酒与食物的增效效应。也就是说，合二为一之后，酒和食物各自的味道都得到了提升。

这是怎么回事？某些食物搭配葡萄酒整体味道更好，就像你在牡蛎上挤柠檬汁，在蒜香番茄沙司意粉上撒意大利干酪碎末，各种食物的混合构成了一道美味可口的菜肴。

如何确定搭配方案？

1. 了解自己喜欢什么样的酒。
2. 明确食物的口感（质朴或细腻）。
3. 确定烹调方法（烤、炒、烘等）。
4. 选择哪种沙司（奶油沙司、番茄沙司、葡萄酒沙司等）。

如前所述，酒食搭配也是一样的道理。葡萄酒和食物有各自不同的口味、质感和芳香，搭配在一起会给你一种全新的、更有趣的感受，远胜过你边喝牛奶边吃晚餐（当然，如果你吃的是巧克力曲奇，那牛奶确实是不二之选）。食物的口味越浓重，与之相佐的酒也应选择越浓郁的风格。

最保险的菜式：如果无法确定，就选烤鸡，它就像一张空白的画布，几乎适合任何风格的酒，无论酒体轻盈、适中或丰满。

选择合适的酒搭配食物是否需要成为葡萄酒专家？

为什么不运用你已经掌握的知识？从很小的时候起大多数人就已经体验过各种食物的口味、芬芳、质感，我们都算得上品尝各种食物的专家！而我向你展示的，是一些关于葡萄酒和食物风格的基本知识，你可以借此更明智地选择葡萄酒，并提升食物的风味。

酸的作用

你喝茶时搭配牛奶或柠檬吗？牛奶会在口腔形成一层薄膜，产生香甜的感觉，柠檬则在舌尖留下酸冽的感觉。

酸对味道而言无异于加强剂。奶油或乳酪口味的菜肴，非常适合以酸度高的酒相配，酸能使菜肴的味道提升，余味更持久。看看美食频道（Food Network）吧，电视上的厨师总喜欢用柠檬或青柠。即使不酸的菜肴，也要用有酸味的东西提提味，正如大厨艾梅里尔·拉加斯（Emeril Lagasse）所说“留下更深刻的印象！”

或许就这么简单

法国经典美食因精美而著称于世，原因之一恐怕是法国人想刻意“炫耀”他们的葡萄酒，这个主意的确很好，尤其在酒瓶很炫目或者酒很有特色时。

质感扮演什么样的角色？

显然，不同的食物有不同的质感和硬度。葡萄酒也有质感，而且风味之间的差别非常微妙，这使它成为适合的、卓越的或是难忘的佐餐之选。非常丰满的葡萄酒会有一种充满口腔的充盈质感，并且热烈、丰富，能使你的味觉为之一振，格外引人注意。然而用这类酒配餐时，很多精致菜肴的味道都会被遮盖（同味道浓重的菜肴又会产生冲突）。还记得吧，我们一贯追求均衡与和谐，为你提供一条基本原则：食物的口味越强烈越浓重，应选酒体越丰满的酒。对口味柔和的食物来说，则应选择酒体适中到轻盈的类型。

一旦你了解了葡萄酒，配餐就不再神秘。以下有两份清单（红白葡萄酒各一份），分别依据葡萄酒和食物的质感给出了搭配建议。

白葡萄酒

酒体轻盈	酒体适中	酒体丰满
阿尔萨斯白比诺	普伊芙美	霞多丽*
阿尔萨斯雷司令	桑榭尔	夏布利顶级酒庄酒
夏布利	格拉夫白葡萄酒	默尔索
慕斯卡德	夏布利一级酒庄酒	夏山－蒙哈榭
德国珍藏和晚摘型酒	马孔内村庄级酒	普里尼－蒙哈榭
长相思*	普伊富赛	维奥涅尔
奥维多	圣弗兰	
苏瓦韦	蒙塔尼	
维乐迪奇奥（Verdicchio）	长相思*/白芙美	
弗拉斯卡蒂	霞多丽*	
意大利灰比诺	嘉维	
法国灰比诺	琼瑶浆	
	绿维特利纳	

我野餐时最爱的白葡萄酒是德国珍藏或晚摘雷司令，在炎夏我实在想不出比冰镇德国雷司令更好的白葡萄酒了。果味、酸、甜的均衡，以及轻盈的风格，与沙拉、水果、乳酪搭配得宜。如果你偏爱干酒，可以试试阿尔萨斯、华盛顿州和纽约州芬格湖群的雷司令酒。

相配的食物

鳎鱼	甲鱼	三文鱼
比目鱼	鲈鱼	金枪鱼
蛤	虾	剑鱼
牡蛎	扇贝	龙虾
	小牛肉	鸭
		烤鸡
		西冷牛排

带*的重复列出，是因为它们的酿造风格各异，呈现出的酒体也依生产商而异。如果你对某个酒厂的风格不了解，不妨向餐厅侍者或酒商咨询。

我野餐时最爱的红葡萄酒是博若莱。我永远也忘不了在法国的第一个夏天，坐在巴黎一家小酒馆外面享用一款博若莱酒。上好的博若莱酒是果味的精华，不含单宁酸，而它较高的酸度可与所有野餐食物搭配。例如，仲夏时节我喜欢用冰镇博若莱酒佐烤虾。

我最爱的午餐红葡萄酒是黑比诺。大多数人午餐后还要回去工作，而黑比诺清淡、平易的风格不会遮盖汤品、沙拉和三明治等午餐菜式的味道。

我喜欢用来搭配羊羔肉的红葡萄酒是波尔多或加州赤霞珠。在波尔多，人们早中晚三餐都吃羊羔肉！羊肉味道很重，相配的葡萄酒也需浓郁，来自加州或波尔多的醇厚丰满的赤霞珠可谓绝配。

黑比诺是以红葡萄酒面目示人的白葡萄酒，同禽类和鱼肉的搭配都十分完美。其他与禽类和鱼肉适合的酒款还有基安蒂经典酒和西班牙里奥哈酒（佳酿和珍藏）。

酒里的苦味，来自含量较高的单宁酸和酒精的混合，这类酒最好与架烤、炭烧或熏制食物相配。

用酒烹饪

烹煮菜肴用的葡萄酒应尽量与食材风格统一。

红葡萄酒

酒体轻盈	酒体适中	酒体丰满
巴多利诺	博若莱酒庄级酒	巴巴瑞斯可
瓦尔波利塞拉	罗纳河谷酒	巴罗洛
基安蒂酒	克罗兹－艾米塔吉	波尔多顶级酒庄酒
里奥哈佳酿	勃艮第一级酒庄和顶级酒庄酒	教皇新堡
博若莱酒	波尔多布尔乔亚庄酒	艾米塔吉
博若莱村庄级酒	赤霞珠*	赤霞珠*
勃艮第村庄级酒	美乐*	美乐*
波尔多酒（独家酿造）	馨芳*	馨芳*
黑比诺*	基安蒂经典珍藏酒	西拉*
	多赛托	马贝克*
	巴贝拉	
	里奥哈珍藏和特级珍藏酒	
	西拉*	
	黑比诺*	
	马贝克*	

相配的食物

三文鱼	禽类野味	嫩羊排
金枪鱼	嫩牛排	羊腿
剑鱼	猪排	牛排（里脊）
鸭		野味
烤鸡		

“我用葡萄酒烹饪，有时甚至直接加入菜肴中。”

——W.C. 菲尔兹

万无一失的葡萄酒

葡萄酒佐餐应当是一种享受，而不是压力，然而事与愿违的情况经常发生。你匆匆浏览餐厅的酒水单或是酒水店里的货架，想了想，嗯……要不还是喝啤酒吧。面对诸多选择，你还是选了最熟悉的。其实，选一款与食物搭配得宜的葡萄酒，好好享受，可以是件简单的事。

经过在餐厅和家中的无数次试验，我总结了一张“贴近顾客”的酒单，其中列出的酒款几乎可以与任何肴馔相配无碍，它们的共同特点是：酒体都属于适中到轻盈的风格，而果味和酸味较重。这个酒单的原则是：葡萄酒和食物的味道应保持均衡、和谐，二者不应有任何遮掩。另外，如果你希望由菜肴“唱主角”，这些酒款更是最佳选择。

“贴近顾客”的葡萄酒

桃红葡萄酒	白葡萄酒	红葡萄酒
几乎所有的桃红葡萄酒（包括白馨芳酒）	灰比诺	基安蒂经典酒
	长相思或白芙美	里奥哈佳酿
	珍藏和晚摘德国雷司令	博若莱村庄级酒
	普伊芙美和桑榭尔	罗纳河谷酒
	马孔内村庄级酒	黑比诺
	香槟和起泡酒	美乐

以上这些酒与餐厅里的各色菜式相得益彰，即便有人点鱼，有人点肉，也无妨。对于一些风格独特的浓郁辛辣食物，它们也能与之相配，而这类食物与酒体丰满的葡萄酒难免冲突。再者，就算单饮这些酒也是难得的美好享受。

沙司在酒食搭配中很重要吗？

是的，因为沙司可以决定或改变整道菜肴的口味和质感，所以请务必留意沙司的口味，是酸、浓腻，还是辣？味道精致的食物可以使葡萄酒熠熠生辉，风味浓郁的菜肴则可能掩盖微妙的酒香，而葡萄酒的繁美丰富正是其令人惊叹之处。

美国的“头号饮酒日”

“你在感恩节最喜欢的葡萄酒是什么？”这是个有关“酒食相配”的常见问题，我却无法给出确切的答案。感恩节的麻烦在于，不仅有火鸡，还有很多其他食物（甘薯，蔓越莓，奶油南瓜汤，烤鸡填料），很容易和葡萄酒产生味觉冲突。这一天也是美国最重要的家庭节日，所以，还是选用最保险的“贴近顾客”的葡萄酒吧——要选可靠的生产商，比较实惠。

配浓辣沙司

试试带气泡的葡萄酒吧，比如香槟或其他起泡酒。

盐味重些，能凸显出单宁酸和酒精的效果。

年数较短的红葡萄酒，如果单宁酸含量高，搭配高油脂食物尤其美味，因为食物里的脂肪能柔化单宁酸。

我们来看一下沙司搭配无骨鸡胸肉的效果。以普通方法简单烹制的鸡肉，同酒体轻盈的白葡萄酒搭配得宜，如果加了奶油沙司或乳酪沙司，则需要换一种更酸的、酒体适中甚至丰满的白葡萄酒。以番茄为原料的红色沙司，比如意大利蒜香番茄沙司，或许更适合搭配酒体轻盈的红葡萄酒。

葡萄酒和乳酪——是敌是友？

在所有与味道有关的话题中，酒食搭配的问题往往充满争议，而争议最多的问题就是葡萄酒和乳酪该怎么搭配。

葡萄酒和乳酪可谓天生一对。对我个人来说，好的乳酪和佳酿能够相互提升口感并且增加味道的层次。再者，乳酪中的蛋白质可以柔化红葡萄酒里的单宁酸。

我偏爱的佐酒乳酪是帕马森干酪，这纯粹是个人好恶。我喜爱意大利美食、美酒、美女（我娶了一位）。帕马森干酪不仅可以搭配意大利酒，同波尔多酒、加州赤霞珠甚至较淡的黑比诺都是绝佳组合。

这种搭配能否协调的关键在于精心选取的乳酪——这一点不无争议，有的厨师和饮食专家提醒人们，有些非常适合食用的乳酪却最不适合佐酒，因为会遮掩酒香，法国布里乳酪就是典型的例子。

简化办法在这里依然适用，我发现的最佳佐酒乳酪有：帕马森干酪（Parmigiano-Reggiano）、新鲜的意大利莫泽雷勒乳酪（Mozzarella）、佩科里诺山羊乳酪（Pecorino）、意大利塔雷吉欧乳酪（Taleggio）、意大利的芳蒂娜乳酪（Fontina）、山羊干酪（Chèvre）、蒙哈榭乳酪、多姆乳酪（Tomme）以及法国的格鲁耶尔乳酪（Gruyère）、荷兰的高达乳酪（Gouda）、英国或美国的切达乳酪（Cheddar）、美国产熟成或新鲜山羊乳酪和蒙特雷杰克乳酪（Monterey Jack），以及西班牙的蒙契格乳酪（Manchego）。

我最喜爱的葡萄酒搭配乳酪的组合有：

山羊干酪或新鲜山羊乳酪：桑榭尔、长相思

蒙哈榭乳酪或熟成蒙特雷杰克乳酪：赤霞珠、波尔多酒

佩科里诺或帕马森干酪：基安蒂经典珍藏、蒙塔尔奇诺布鲁耐罗、赤霞珠、波尔多酒、巴罗洛酒、阿玛罗尼

蒙契格乳酪：里奥哈酒、蒙塔尔奇诺布鲁耐罗

法国布里乳酪该配什么酒？试试香槟或起泡酒吧，风味浓重刺激的蓝纹乳酪，会遮盖几乎所有葡萄酒的酒香，除了甜酒！美味的经典搭配还有洛克福干酪（Roquefort）配法国苏特恩甜酒，史提顿乳酪（Stilton）配葡萄牙波特酒。

甜美的享受：葡萄酒配甜点，以葡萄酒为甜点

我还记得自己第一次品尝甜酒，那是一款法国波尔多的苏特恩甜酒，不可思议啊！后来还尝过波特酒、雪利酒、贵腐酒，仅举这几例吧，它们大不相同，但有一个共同点——甜。正如甜酒的“甜”字，它们的甜味为你的味觉带来完美的收束，让你在尽享美食之后感觉心满意足。不过这类酒的甜味特征只是这个“美食配佳酿”的一部分。

你可能会想“用葡萄酒配甜点？”，咖啡在美国更为普遍，如果想炫耀一下酒量，人们往往来一杯白兰地或其他酒精饮料。然而，随着越来越多的餐厅将甜酒列入“杯酒服务”（by-the-glass offerings）中，甜酒将愈加受欢迎。（因为甜酒太浓郁，独自喝下整瓶酒不太现实，除非几个人分享。如果在家中享用，最多也只是喝半瓶。）

我喜欢在吃甜点的前几分钟来点甜酒，作为正式享用甜食前的准备。不过，你当然也可以同主菜一起饮用甜酒。

以下是我偏爱的葡萄酒和甜点搭配的组合：

我最喜欢用波特酒搭配巧克力。对我来说，巧克力与波特酒都意味着晚餐的结束。它们浓香、甘甜，令人心满意足，有时甚至消磨人的意志。

波特酒：黑巧克力类点心、核桃清蒸梨、史提顿乳酪

马德拉酒：奶油巧克力、果仁挞、焦糖蛋奶、咖啡或摩卡风味甜点

佩德罗－希梅内斯雪利酒：香草冰激凌（将酒滴在冰激凌上）、葡萄干果仁蛋糕、有无花果或果脯的点心

颗粒精选和晚摘雷司令酒：水果挞、奶油焦糖布丁、杏仁曲奇

苏特恩甜酒：水果挞、清蒸水果、奶油焦糖布丁、焦糖、榛仁点心、洛克福干酪

博姆·德维尼斯麝香葡萄酒：新鲜水果、果汁冰糕、柠檬挞

意大利阿斯蒂苏打白葡萄酒：新鲜水果、意式脆饼

法国武弗雷白葡萄酒：水果挞、新鲜水果

圣酒（Vin Santo）：意式脆饼（蘸着酒吃）

我更喜欢把甜酒当作一道甜点，这样一来，我的味觉能专一地享受甜酒。在家里尤为方便，想用一款特别的“甜点”招待宾朋，仅需拔除瓶塞。如果你担心吃甜食会摄入太多热量，那么甜酒既让你享受了甜蜜，糖分又比普通甜食少得多（而且是零脂肪）。

12 瓶葡萄酒 = 1 箱

酒瓶容量

375 毫升 = 12.7 盎司 = 半标准瓶
750 毫升 = 25.4 盎司 = 1 标准瓶
1.5 升 = 50.8 盎司 = 一大瓶（两标准瓶）
3 升 = 101.6 盎司 = 两大瓶（4 标准瓶）
6 升 = 203.2 盎司 = 特大瓶（8 标准瓶）
9 升 = 304.8 盎司 = Salamanazar（12 标准瓶）

该准备多少葡萄酒？

如果是需要上几道葡萄酒的晚宴，我会让每 5 个人分享 1 瓶酒，也就是说，大约 5 盎司容量的玻璃杯，每人 1 杯。

餐前小点心该搭配什么样的葡萄酒？

当然是香槟，它是所有葡萄酒中的头号“多面手”。对宾客们来说，香槟具有“魔幻效果”，不管是婚礼还是家庭晚宴，香槟总是喜庆、浪漫、丰盛、欢乐的象征。

延伸阅读：

我推荐埃文·戈德斯坦（Evan Goldstein）的《完美搭配》（*Perfect Pairings*）和安德丽亚·罗宾逊的《葡萄酒配餐一学就会》（*Great Wine & Food Made Simple*）。

充实窖藏的葡萄酒采购策略

为自己的酒窖挑选和购买葡萄酒，是葡萄酒鉴赏中除品酒之外最有趣的部分！你为心爱的葡萄酒学习和阅读，来到最喜欢的酒水店，同卖家或藏家谈笑风生。你对自己的预算和酒窖容量心中有数，珍藏佳酿，直到和好友齐聚一堂享受美食和佳酿。

葡萄酒采购在过去的 20 年发生了戏剧性的变化。许多酒水店变成了葡萄酒专营店，而零售商和消费者也都变得更加内行。20 年前，南非、西班牙、新西兰、澳大利亚和智利的葡萄酒都还未曾引起消费者的购买热情，当时，唱主角的是美国加州、法国和意大利。而今，葡萄酒的风格和价格远比当年多元化，你甚至来不及追随市场上所有的新品种和新年份。不过，你可以在众多刊物中订阅一些，如《葡萄酒观察家》（*Wine Spectator*）、《葡萄酒爱好者》（*The Wine Enthusiast*）、《葡萄酒及烈酒》（*Wine & Spirits*）、《葡萄酒倡导者》以及罗伯特·帕克的品酒报告，它们可以作为参考，但说到底你只能依据个人喜好选择葡萄酒。

我没有在书中推荐某些年份的特定酒款，因为我不相信所有的人都喜欢同样的酒，也不相信人人都有和我一样的味蕾。我认为重要的是消费者每年都对质量可靠、性价比高的酒厂有所了解，以及什么是当下的热点，什么不是。以下是我今年采购葡萄酒的一些想法和策略：

今年乃至今后几年，优质酒的供应会很充足。波尔多的 2000 年、2003 年和 2005 年，托斯卡纳和皮埃蒙特的 2001 年、2004 年、2005 年、2006 年，德国的 2003 年、2004 年、2005 年、2006 年，罗纳河谷的 2003 年、2005 年、2006 年，勃艮第红葡萄酒的 2002 年、2003 年、2005 年，智利的 2005 年和 2007 年，阿根廷的 2006 年和 2008 年，澳大利亚西拉的 2004 年、2005 年、2008 年——这些年份的酒今后几年会带来惊喜。加州赤霞珠的 2002 年、2005 年、2006 年和 2007 年，以及 2005 年和 2007 年的霞多丽都很出色。1994 年、2000 年、2003 年的波特酒在市面上都可以买到。尽管来自这些地区的许多酒都价格不菲，但是依然有数百种价格低于 20 美元的酒，可供你当下饮用或窖藏。

性价比最高的产区

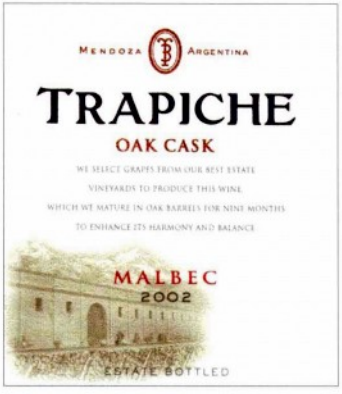
下海湾（西班牙）
门多萨（阿根廷）
马尔堡（新西兰）
基安蒂（意大利）
罗纳河谷（法国）
迈波（智利）

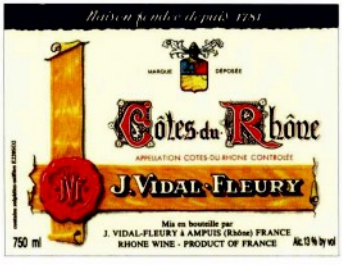
你属于哪一类买家？

· 热情型
· 追求形象型
· 实惠型
· 传统型
· 浅尝辄止型
· 不知所措型

——美国 Constellation Wines 公司

昂贵的酒人人都可以买！在寻常的年份我会品尝约 3000 种酒，过去这一年我尝了 6000 种！真正的挑战在于找到最佳性价比——价值 10 美元的酒喝起来如同 20 美元的酒。以下是我为自己的酒窖设计的采购策略，它当然远远称不上完美，然而其中绝大部分经得起反复品尝，而且品质相当稳定可靠。







日饮酒

（10 美元以下）

阿根廷

Alamos Malbec 和 Bonarda

Bodega Norton Malbec

Bodegas Esmeralda Malbec

Trapiche Malbec

Valentin Bianchi Malbec

澳大利亚

Alice White Cabernet Sauvignon

Banrock Station Chardonnay 和 Shiraz

Black Opal Cabernet Sauvignon 或 Shiraz

Bogle Sauvignon Blanc

Jacob's Creek Shiraz / Cabernet

Lindemans Shiraz Bin 50 或 Cabernet Sauvignon Bin 45 或 Chardnnay Bin 65

Oxford Landing Sauvignon Blanc

Yellow Tail

美国加州

Beaulieu Coastal Merlot 或 Sauvignon Blanc

Beringer Founders' Estate Cabernet Sauvignon

Buena Vista Sauvignon Blanc

Cline Syrah 或 Zinfandel

Fetzer Valley Oaks Merlot

Forest Glen Cabernet Sauvignon 或 Shiraz 或 Merlot

Forest Ville Cabernet Sauvignon 或 Chardonnay

Glass Mountain Cabernet Sauvignon

Kendall Jackson Vintner's Reserve Sauvignon Blanc

Kenwood Sauvignon Blanc

McManis Cabernet Sauvignon

Monterey Vineyard Cabernet Sauvignon

Napa Ridge Merlot

Pepperwood Grove Chardonnay

Rutherford Ranch Chardonnay

Smoking Loon Syrah

智利

Caliterra Cabernet Sauvignon 或 Merlot

Carmen Carménère

Montes Cabernet Sauvignon

Santa Rita 120 Cabernet Sauvignon

Veramonte Sauvignon Blanc

Walnut Crest Merlot

法国

Fortant de France Merlot 或 Syrah

Guigal Côtes du Rhône

J. Vidal-Fleury Côtes du Rhône

Jaboulet Côtes du Rhône Parallele "45"

La Vieille Ferme Côtes du Ventoux

Louis Jadot 或 Georges Duboeuf Beaujolais-Villages

Louis Latour Ardèche Chardonnay

Mâcon-Villages（大多数生产商）

Michel Lynch

Perrin & Fils Côtes du Rhône

Réserve St-Martin Merlot

意大利

Casal Thaulero Montepulciano Red

Michele Chiarlo Barbera d'Asti

葡萄牙

Aveleda Vinho Verde

南非

Goats do Roam

Jardin Syrah

美国华盛顿州

Columbia Crest Sémillon-Chardonnay

Covey Run Fumé Blanc

Hogue Columbia Valley Chardonnay

Hogue Fumé Blanc



周饮酒

（10 ～ 20 美元）

阿根廷

Alamos Chardonnay

Bodegas Catena Zapata

Bodegas Weinert Carrascal

Catena Zapata Cabernet Sauvignon

Clos de los Siete Vista Flores

Domaine Jean Bousquet Malbec

Finca Flichman Gestos Malbec

Kaiken Cabernet Sauvignon Ultra

Navarro Correas Cabernet Sauvignon "Collection Privada"

Salentein Malbec Gran Reserva

澳大利亚

Greg Norman Estate Shiraz

McWilliams Shiraz

Penfolds Shiraz Bin 28

Peter Lehmann Barossa Shiraz

Rosemount Estate Chardonnay 或 Shiraz / Cabernet（Diamond Label）

Rosemount Show Reserve Chardonnay

Wolf Blass Chardonnay

美国加州

Benziger Chardonnay，Merlot 或 Cabernet Sauvignon

Bogle Zinfandel

Brander Sauvignon Blanc

Calera Central Coast Chardonnay

Carmenet Cabernet Sauvignon

Castle Rock Pinot Noir

Château St. Jean Chardonnay 或 Sauvignon Blanc

Cline Cellars Zinfandel

Clos du Bois Chardonnay，Merlot 或 Syrah

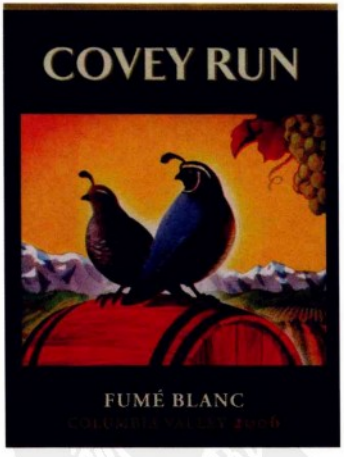
Estancia Chardonnay 或 Cabernet Sauvignon

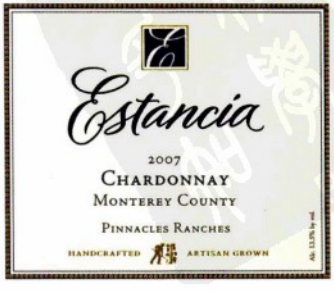
Ferrari-Carano Fumé Blanc

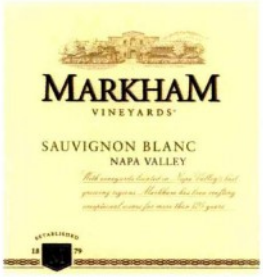
Fetzer Valley Oaks Cabernet Sauvignon，Zinfandel 或 Chardonnay

Francis Ford Coppola Rosso

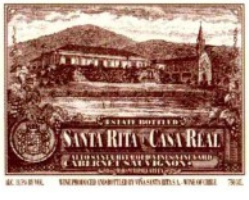
Frei Brothers Merlot

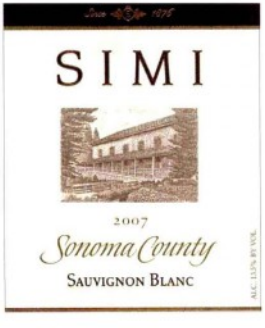












Frog's Leap Sauvignon Blanc

Gallo of Sonoma Chardonnay，Cabernet Sauvignon，Pinot Noir 或 Merlot

Geyser Peak Sauvignon Blanc

Girard Sauvignon Blanc

Hawk Crest Chardonnay，Cabernet Sauvignon 或 Merlot

Hess Select Chardonnay 或 Cabernet Sauvignon

Honig Sauvignon Blanc

Kendall-Jackson ChardonnayVintners Reserve，Syrah 或 Cabernet Sauvignon

Laurel Glen Quintana Cabernet Sauvignon

Liberty School Cabernet Sauvignon

Markham Merlot 或 Sauvignon Blanc

Mason Sauvignon Blanc

Meridian Chardonnay 或 Cabernet Sauvignon

Merryvale Starmont Chardonnay

Ridge Sonoma Zinfandel

Robert Mondavi Private Selection

Rutherford Vintners Cabernet Sauvignon 或 Merlot

Saintsbury Chardonnay

Sebastiani Chardonnay 或 Cabernet Sauvignon

Seghesio Sonoma Zinfandel

Silverado Sauvignon Blanc

Simi Cabernet Sauvignon, Sauvignon Blanc 或 Chardonnay

Souverain Chardonnay 或 Merlot

St. Francis Merlot 或 Old Vines Zinfandel

St. Supery Sauvignon Blanc

Trefethen Eshcol Cabernet 或 Chardonnay

智利

Casa Lapostolle Cabernet Sauvignon 或 Merlot Cuvée Alexandre

Concha y Toro Casillero del Diablo 或 Puente Alto Cabernet Sauvignon

Cousiño-Macul Antiguas Reserva Cabernet Sauvignon

Los Vascos Reserve Cabernet Sauvignon

Montes Merlot

Santa Rita Cabernet Sauvignon 或 Casa Real Sauvignon Blanc

Veramonte Primus

法国

Château Bonnet Blanc

Château Greysac

Château La Cardonne

Château Larose-Trintaudon

Drouhin Vero Chardonnay 或 Pinot Noir

Georges Duboeuf Fleurie

Georges Duboeuf Pouilly-Fuissé

Hugel Gentil

Jaboulet Crozes-Hermitage Les Jalets

Louis Jadot Château de Bellevue Morgon

Louis Jadot St-Véran

Sauvion Muscadet

Trimbach Riesling

德国

Strub Niersteiner Oelberg Kabinett

意大利

Allegrini Valpolicella Classico

Anselmi Soave

Antinori Santa Cristina Sangiovese

Bollini Trentino Pinot Grigio

Boscaini Pinot Grigio

Castello Banfi Toscana Centine

Col d'Orcia Rosso di Montalcino

Frescobaldi Chianti Rufina 或 Nipozzano Reserva

Lungarotti Rubesco

Marco Felluga Collio Pinot Grigio

Pighin Pinot Grigio

Taurino Salice Salentino

Zenato Valpolicella

新西兰

Babich Sauvignon Blanc

Brancott Chardonnay 或 Sauvignon Blanc

Glazebrook Sauvignon Blanc

Kim Crawford Sauvignon Blanc

Nobilo Sauvignon Blanc

Oyster Bay Sauvignon Blanc

Saint Clair Sauvignon Blanc

Stoneleigh Chardonnay 或 Sauvignon Blanc

美国俄勒冈州

Argyle Chardonnay

A to Z Wineworks Pinot Noir，Pinot Gris，Chardonnay 或 Pinot Blanc

Cooper Mountain Pinot Noir

King Estate Pinot Gris

Willamette Valley Vineyards Pinot Noir

西班牙

Bodegas Montecillo Crianza

Conde de Valdemar Crianza

美国华盛顿州

Columbia Crest Chardonnay，Shiraz，Merlot 或 Cabernet Sauvignon

Covey Run Chardonnay 和 Merlot

Hogue Cabernet Sauvignon，Pinot Gris 或 Merlot

波特酒

Fonseca Bin 27

Sandeman Founders Reserve

起泡酒

Bouvet Brut

Codorniu Brut Classico

Cristalino Brut

Domaine Chandon

Freixenet Brut

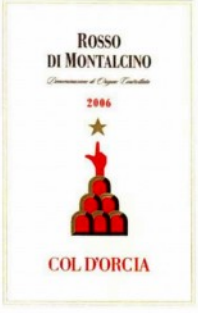
Gloria Ferrer Brut

Gruet

Korbel

Scharffenberger







月饮酒

（20 ～ 50 美元，大多在 40 美元以下）

阿根廷

Achaval Ferrer Malbec

Alta Vista Malbec Grand Reserva

Catena Alta Cabernet Sauvignon

Luigi Bosca Malbec Single Vineyard

Mendel Unus

Salentein Malbec

澳大利亚

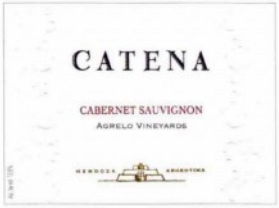
Penfolds Bin 389

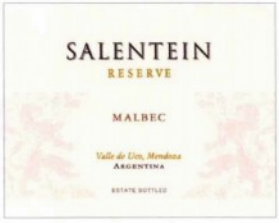
美国加州

赤霞珠

Artesa

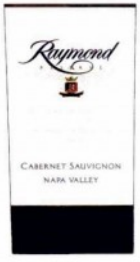
Beaulieu Rutherford













Beringer Knights Valley
Clos du Val
Geyser Peak Reserve
The Hess Collection
Jordan
Joseph Phelps
Louis Martini
Mondavi
Raymond
Ridge
Turnbull
Whitehall Lane

霞多丽

Arrowood Grand Archer
Beringer Private Reserve
Chalone
Cuvaison
Ferrari-Carano
Kendall-Jackson Grand Reserve
Mondavi
Sonoma-Cutrer

美乐

Shafer
Clos du Bois Reserve

黑比诺

Acacia
Au Bon Climat
Byron
Calera
Etude
La Crema（安德森河谷）
Mondavi
Saintsbury（卡尼洛斯）
Truchard
Williams Selyem（索诺玛海岸）

起泡酒

Chandon Reserve
Domaine Carneros
Iron Horse
Roederer Estate

西拉

Fess Parker
Four Vines
Justin

馨芳

Ridge Geyserville
Rosenblum Continente
Seghesio Old Vine

香槟

任何非年份香槟

智利

Errazúriz Don Maximiano
Founder's Reserve

法国

Château Carbonnieux Blanc
Château de Malle（苏特恩）
Château de Sales
Château Fourcas-Hosten
Château Fuissé（普伊富赛）
Château Gloria
Château Lagrezette（卡奥尔）
Château La Nerthe
Châteauneuf-du-pape
Château Les Ormes de Pez
Château Meyney
Château Olivier Blanc
Château Phélan-Ségur
Château Pontensac
Château Sociando-Mallet
Coudoulet de Beaucastel

Domaine Leroy Bourgogne Rouge

Faiveley Mercurey

Jaboulet Crozes-Hermitage
Domaine de Thalabert

Ladoucette Pouilly-Fumé

Marnier-Lapostolle Château de Sancerre

Olivier Leflaive Puligny-Montrachet

Pascal Jolivet Pouilly-Fumé

德国

J.J. Prüm Wehlener Sonnenuhr

珍藏或晚摘型酒

意大利

Antinori Badia a Passignano
Chianti Classico

Antinori Tenute Marchese Chianti
Classico Riserva

Badia a Coltibuono Chianti Classico
Riserva

Col d'Orcia Brunello di Montalcino

Mastroberardino Taurasi

Melini Massovecchio Chianti
Classico Riserva

Ruffino Chianti Classico Riserva

新西兰

Kim Crawford Chardonnay

美国俄勒冈州

Argyle Pinot Noir

南非

Hamilton Russell Pinot Noir 或
Chardonnay

西班牙

Alvaro Palacios Priorat Les Terrasses

Bodegas Montecillo Reserva

Bodegas Muga Reserva

Cune Contino Reserva

La Rioja Alta Viña Ardanza
Pesquera

Marqués de Cáceres Crianza

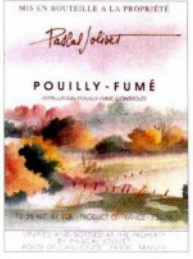
美国华盛顿州

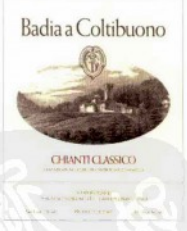
Château Ste. Michelle Chardonnay 或
Cabernet Sauvignon

Château Ste. Michelle Eroica Riesling

L'Ecole No. 41 Cabernet Sauvignon









年饮酒

（上千美元）

如果钱不是问题，购买这类酒很简单，任何一个零售商都会非常乐意帮你花掉手里的钱。

葡萄酒常见问题

来不及喝完整瓶酒怎么办？

这是最常见的问题（虽然我自己从未遇到过）。

如果你剩了一些酒，不管是白葡萄酒还是红葡萄酒，都应立即塞好瓶塞放入冰箱，不要留在厨房流理台上。记住，细菌滋生于较高温度中，而 21 摄氏度左右的室温会很快破坏葡萄酒。冷藏后，大多数酒的风味在 48 小时内不会有所损失（有人认为酒味甚至会变得更好，我无法苟同）。

最终，葡萄酒开始氧化。酒精浓度 8%～14% 的餐酒大多会氧化，其他如波特酒和雪利酒的酒精浓度可达到 17%～21%，保存时间较长，尽管如此我也不会保存超过两周。

另一种可以使酒保存较长时间的办法，是选购一个带木塞的细颈瓶，然后将酒注满细颈瓶，塞好木塞。或者可以到自酿酒用品商店，买一些小容量酒瓶和配套木塞。

记住，氧气最伤酒，与氧气接触越少，酒的保存时间越长。这也正是为什么有些葡萄酒藏家使用一种叫“Vacu-Vin”的葡萄酒保鲜瓶塞——它可以将酒瓶里的空气抽出来，还有些藏家使用比空气重的惰性气体，如氮气覆盖葡萄酒，这类气体无嗅无味，可以隔绝氧气。

记住，如果一切办法都不奏效，可以用剩下的酒烹饪！

喝葡萄酒时为什么头痛？

简单的回答是：喝过量了！说真的，尽管我的学生里有超过 10% 的人是医生，却没人能告诉我这个问题的确切答案。

有人喝白葡萄酒头痛，有人喝红葡萄酒头痛，不过只要摄入酒精，那么脱水就是第二天最明显的生理反应。

所以我每喝一杯葡萄酒，一定会喝两杯水来补充水分。

影响个体酒精代谢的因素很多，最重要的 3 条是：

- 健康状况
- DNA
- 性别

越来越多的研究表明，遗传是造成慢性头痛的原因之一。

如果你有过敏症状，那么红葡萄酒里不同程度的组胺显然会使你感到不适和头痛。我本人就对红葡萄酒过敏，却不得不每天都接受挑战。

许多医生告诉我，食品添加剂会引起头痛。红葡萄酒里有一种天然化合物，叫做酪胺，据说它会造成血管扩张。另外，许多处方药都被禁止与酒精混用。

说到性别，由于胃里的某些酶，女性血液中吸收的酒精比男性更多。如果一位医生告诫女性一天最好不要饮用超过一杯葡萄酒，很有可能要求男性不超过两杯。

是否所有葡萄酒都需要木塞？

用木塞封瓶是超过两个世纪的古老传统，备受重视。大多数木塞用葡萄牙和西班牙橡树上的软木制成。

其实，大多数酒都无需木塞。90% 的葡萄酒在 1 年内就已适合饮用，因而对于大多数酒来说螺旋瓶盖的效果即使不比木塞好，但也绝不比木塞差。

想象一下这对你意味着什么——不再需要螺旋开瓶器，没有了软木碎屑，也不会因污染的木塞而破坏酒的口味了。

我确实相信某些能陈贮 5 年以上的、有潜质的酒使用木塞更好，不过要记住一条：对严谨认真的葡萄酒藏家来说，木塞的使用寿命为 25～30 年，接下来你要么把酒喝掉，要么就得请人给你换新瓶塞。

目前有些酒厂采用一种合成材料瓶塞，这种材料称为高级热塑性塑胶，已经通过美国食品药品管理局批准，而且属于可回收材料。这类瓶塞几乎可以彻底实现密封，所以基本不会发生泄漏、挥发、酒味损失。使用这种瓶塞的酒可以用常规开瓶器打开，而且允许直立存放。

螺旋瓶盖酒在瓶装酒中的比例还不到 5%。

新西兰 93% 的瓶装酒采用螺旋瓶盖，澳大利亚则为 75%。

有些酒厂（尤其在美国加州），采用合成材料的瓶塞来密封酒瓶。自 1993 年起，索诺玛的 St. Francis 酒厂就开始使用合成木塞了。纳帕河谷的 Plump Jack 酒厂，1997 年出产的 135 美元一瓶的珍藏赤霞珠也采用了合成瓶塞。相信今后会有更多酒厂如法炮制。

适合立即购买，并且可窖藏至孩子 21 岁生日的酒

2008 年　波尔多、纳帕河谷赤霞珠
2007 年　苏特恩、罗纳河谷（南部）、纳帕河谷赤霞珠
2006 年　波尔多玻美侯、罗纳河谷（北部）、巴罗洛、巴巴瑞斯可、蒙塔尔奇诺布鲁耐罗、德国精选、阿根廷马贝克
2005 年　波尔多、苏特恩、勃艮第、罗纳河谷（南部）、皮埃蒙特、托斯卡纳、德国、里奥哈、杜罗河、澳大利亚南部地区、纳帕河谷赤霞珠、华盛顿赤霞珠
2004 年　纳帕河谷赤霞珠、皮埃蒙特
2003 年　罗纳河谷（南部和北部）、苏特恩、波尔多、波特酒
2002 年　纳帕河谷赤霞珠、德国*、勃艮第**、苏特恩
2001 年　纳帕河谷赤霞珠、苏特恩、德国*、里奥哈和杜罗河
2000 年　波尔多、教皇新堡、皮埃蒙特、阿玛罗尼、波特酒
1999 年　皮埃蒙特、罗纳河谷（北部）、加州馨芳、勃艮第**

* 表示珍藏以上　** 表示顶级酒庄酒

另外，还有很多酒厂使用“斯蒂文螺旋瓶盖”（Stelvin Screw Cap），尤其是在美国加州（Bonny Doon 和索诺玛 Cutrer 酒庄）、澳大利亚、新西兰和奥地利。

什么是“木塞霉味酒”？

对爱酒的人来说，这是个很严重的问题！据统计，约有 3% ～ 5% 的葡萄酒受到伪劣木塞的破坏或污染，木塞伤酒的主要原因是 TCA（三氯苯甲醚，即 2，4，6-Trichloranisole 的缩写）污染。

如果我在葡萄酒学校发现了这样一瓶酒，我会让每个学生都来嗅一嗅被木塞破坏了的酒，那气味会令他们终身难忘！

一些人形容木塞霉味酒“潮湿、霉菌气、地窖味”，也有人说它带有潮湿的硬纸板气味。木塞的霉味会遮盖果香和酒香，使酒无法饮用，无论 10 美元还是 1000 美元一瓶的酒，都有可能发生这种情况。

如何移注葡萄酒？

1. 将瓶盖或瓶塞彻底从瓶颈上移除，以便酒浆流经瓶颈时，你可以看清楚。
2. 点一支蜡烛。大多数红葡萄酒瓶都是暗绿色的，因而酒浆流过瓶颈时人们很难看清楚。蜡烛可以补充所需的光亮，还能增添戏剧化的气氛。用手电筒也可以，不过蜡烛似乎更好。
3. 紧紧握住醒酒瓶（玻璃瓶或大水罐即可）。
4. 另一只手握住葡萄酒瓶，温柔地将酒浆倒入醒酒瓶。两个瓶子应当与蜡烛保持固定的角度，保证你能看清从瓶颈流过的酒浆。
5. 不间断地倾倒，直到看见酒渣。
6. 一看见酒渣，立即停止倾倒。剩余的酒需等待残渣沉淀后，再进行移注。

瓶塞底部附着的物质是什么？

瓶塞底部有一种叫酒石酸或酒石酸盐的东西。酒石酸是无害的结晶沉积物，看上去像冰糖。在红葡萄酒中，由于单宁酸，结晶体呈现铁锈般的棕红色。

大部分酒石酸在酒厂装瓶前就通过低温处理掉了，这个办法并非对所有的酒都奏效。如果你擅自把酒长时间地置于低温下（例如放在冰箱里），反而会造成酒石酸在软木塞上结晶。

气候凉爽的地区如德国，产生这种结晶的可能性更大。

葡萄树龄是否影响酒的品质？

你有时会在法国葡萄酒的酒标上看到“Vieilles Vignes”（老藤）的字样。在加州，我品尝过很多产自 75 岁以上葡萄藤的馨芳酒。许多酒评家，包括我，都认为这些老藤能造就一种特殊的繁茂口感，与年轻的葡萄藤不同。

在许多国家，3 岁以及更年轻的葡萄藤的果实，不能用来酿造顶级葡萄酒。法国波尔多五大酒庄之一的 Château Lafite-Rothschild 生产一种副牌酒称为 Carruades de Lafite-Rothschild，用最年轻（少于 15 年）的葡萄藤果实酿成。

葡萄藤日渐成熟，尤其是超过 30 年后，产果能力便开始下降。在商业葡萄园里，葡萄藤的产果能力从二十几岁就开始下降，大多数植株到 50 岁便要被替换掉。

葡萄酒热点地区有哪些？

似乎有太多国家都投入到葡萄酒的热潮之中，我认为今后的 20 年，以下是主要的产量增长和品质提高的热点地区，尤其对于某些葡萄品种而言：

新西兰：长相思、霞多丽、黑比诺

智利：赤霞珠

阿根廷：马贝克

匈牙利：托卡伊（全世界最精彩的甜酒之一）

奥地利：绿维特利纳

葡萄牙：不再仅仅是波特酒！试试 Bacca Velha，你会明白我的意思。

南非：长相思、黑比诺、西拉。

1998 年　波尔多（圣艾美浓或玻美侯）、罗纳河谷（南部）、皮埃蒙特（巴罗洛、巴巴瑞斯可）

1997 年　纳帕赤霞珠、托斯卡纳（基安蒂、布鲁耐罗）、皮埃蒙特、阿玛罗尼、波特酒、澳大利亚西拉。

1996 年　勃艮第、皮埃蒙特、波尔多（梅多克）、勃艮第**、德国*、年份香槟

1995 年　波尔多、罗纳河谷、里奥哈、纳帕赤霞珠、年份香槟

1994 年　波特酒、纳帕赤霞珠和馨芳、里奥哈

1993 年　纳帕赤霞珠和馨芳

1992 年　波特酒、纳帕赤霞珠和馨芳

1991 年　罗纳河谷（北部）、波特酒、纳帕赤霞珠

1990 年　波尔多、纳帕赤霞珠、罗纳河谷、勃艮第**、托斯卡纳（布鲁耐罗）、皮埃蒙特、阿玛罗尼、苏特恩、香槟、德国*

1989 年　波尔多、罗纳河谷、皮埃蒙特、里奥哈

1988 年　苏特恩、罗纳河谷（北部）、皮埃蒙特

1987 年　纳帕赤霞珠和馨芳

1986 年　波尔多、苏特恩、纳帕赤霞珠

1985 年　波尔多、波特酒、罗纳河谷（北部）、香槟、皮埃蒙特、阿玛罗尼

* 表示珍藏以上　** 表示顶级酒庄酒

2025 年值得“大书特书”的国家有哪些？

阿根廷、美国、澳大利亚、智利和中国。

“葡萄酒书库”里最重要的书有哪些？

谢谢你选择我的书，我希望你可以借此基本了解葡萄酒。同任何爱好一样，一旦迷恋葡萄酒，你会发现自己永无止境的求知欲。

我希望你留意每一章的结尾处，我为不同地区推荐的一些可以延伸阅读的书籍。

以下是一张普通的书单，如果你在这个迷人的领域深入学习，我认为它们值得一读：

奥兹·克拉克（Oz Clarke）的《必备葡萄酒指南》（*The Essential Wine Book*）。

奥兹·克拉克的《全新葡萄酒百科全书》（*New Encyclopedia of Wine*）。

奥兹·克拉克的《葡萄酒地图》（*Wine Atlas*）。

安德丽亚·罗宾逊的《精品葡萄酒一学就会》（*Great Wine Made Simple*）。

休·约翰逊（Hugh Johnson）的《现代葡萄酒百科全书》（*Modern Encyclopedia of Wine*）。

休·约翰逊的《世界葡萄酒地图》（*World Atlas of Wine*）。

卡伦·麦克尼尔（Karen MacNeil）的《葡萄酒圣经》（*The Wine Bible*）。

埃德·麦卡锡和玛丽·尤因·玛里根合著的《葡萄酒傻瓜书》（*Wine for Dummies*）。

彼得·梅尔茨（Peter D. Meltzer）的《酒窖要诀》（*Keys to the Cellar*）。

简希丝·罗宾逊的《牛津葡萄酒指南》（*Oxford Companion to Wine*）。

汤姆·史蒂文森（Tom Stevenson）的《全新索斯比葡萄酒全书》（*The New Sotheby's Wine Encyclopedia*）。

汤姆·史蒂文森的《葡萄酒报告》（*The Wine Report*）。

罗伯特·帕克的《葡萄酒选购指南》（*Wine Buyers Guide*）。

由于上面的书大都是些大部头，所以我总是随身携带两本袖珍指南书：

休·约翰逊的《袖珍葡萄酒百科全书》（*Pocket Encyclopedia of Wine*）和奥兹·克拉克的《袖珍葡萄酒指南》（*Pocket Wine Guide*）。

美国什么地方可以享受到最佳的葡萄酒服务？

詹姆斯·比尔德授予以下餐厅“杰出酒水服务奖”：

1993 年 Charlie Trotter's，芝加哥
1994 年 Valentino, 圣莫尼卡
1995 年 Montrachet, 纽约州
1996 年 Chanterelle, 纽约州
1997 年 Four Seasons, 纽约州
1998 年 The Inn at Little Washington，华盛顿州、弗吉尼亚州
1999 年 Union Square Café, 纽约州
2000 年 Rubicon, 旧金山
2001 年 French Laundry, 加州扬特维尔
2002 年 Gramercy Tavern, 纽约州
2003 年 Daniel, 纽约州
2004 年 Babbo, 纽约州
2005 年 Veritas，纽约州
2006 年 Aureole, 拉斯维加斯
2007 年 Citronelle, 华盛顿哥伦比亚特区
2008 年 Eleven Madison Park, 纽约州
2009 年 Le Bernardin, 纽约市

近年来历届“葡萄酒和烈酒专家年度大奖”：

1991 年 罗伯特·蒙达维，Robert Mondavi 酒厂
1992 年 安德烈·柴里斯契夫，Beaulieu 酒庄
1993 年 凯文·兹拉利，世界之窗（纽约）
1994 年 兰德尔·格雷厄姆（Randall Grahm），Bonny Doon 酒庄（圣克鲁斯）
1995 年 马文·山肯（Marvin Shanken），《葡萄酒观察家》
1996 年 杰克·戴维斯（Jack Davies）和吉美·戴维斯（Jaimie Davies），Schramsberg 酒庄
1997 年 泽尔马·朗恩，Simi 酒厂
1998 年 罗伯特·帕克，《葡萄酒倡导者》
1999 年 弗兰克·普赖尔（Frank Prial），《纽约时报》
2000 年 柯米特·林奇，伯克利
2001 年 杰拉尔德·阿什（Gerald Asher），美食家
2002 年 安德里亚·伊莫（Andrea Immer），法国烹饪协会
2003 年 弗里茨·梅塔格（Fritz Maytag），Anchor Brewing Co.
2004 年 卡伦·麦克尼尔，美国烹饪协会
2005 年 约瑟夫·巴斯蒂安尼克，Italian Wine Merchants（纽约）
2006 年 丹尼尔·约翰尼斯（Daniel Johnnes），The Dinex Group（纽约）
2007 年 保罗·德拉普，Ridge 葡萄园
2008 年 特里·泰泽（Terry Theise），Terry Theise Estate 酒庄精选
2009 年 戴尔·狄格罗夫（Dale DeGroff），Dale DeGroff Co., Inc.

加州葡萄酒和法国葡萄酒有什么不同？哪里的酒更好？

你觉得我真的能回答这个问题吗？加州和法国都出产上等好酒，法国当然出产最地道的法国葡萄酒。

从生产策略到气候，两个地区都有各自鲜明的特征。加州酒和法国酒有不少共同点。最大的共同点是，二者大部分主产葡萄品种类似。而二者的不同点在于土壤、气候以及传统。

法国人对土壤怀有崇敬的情感，而且相信最佳的酒只能产自最佳的土壤。而葡萄初次在加州栽种的时候，土壤并不是决定种植什么葡萄的主要因素。不过最近几十年，土壤成了加州葡萄园主越来越重视的考量因素，而酿酒师夸耀自己的某款赤霞珠产自某个特定地区也不再新鲜。

谈到气候，纳帕河谷和索诺玛的气候同勃艮第和波尔多的气候大相径庭。事实上，欧洲酒商因生长期的寒流和暴风雨而苦恼时，加州酒商可以泰然地计算充裕的日照天数，享受温暖。

两者最突出的不同点是传统，我这里说的不仅仅是酿造。例如，欧洲葡萄园和酒厂的运作，许多世代都保持着传统方法，而这些古老的技术（有些甚至写进了法律）标志着独特的地域风格。然而在加州，传统的痕迹不多，酒商们自由地尝试现代技术，并生产出根据消费者要求创新的酒款。如果你尝试过一种叫 Two Buck Chuck 的葡萄酒，就更明白我这番话的意思了。

有时候，我很难在品酒会上比较加州霞多丽和法国勃艮第白葡萄酒的异同，勃艮第有一千六百多年的酿酒历史，而加州葡萄酒的勃兴才不到 50 年。

加州和法国的葡萄酒我都买，酒窖中都有藏品。有时候我选择的原因仅仅来自当天的感觉，或是我当时要吃的食物。波尔多还是纳帕河谷？只凭那一刻的兴致来决定。

葡萄酒应当陈贮多久？

《华尔街日报》（*The Wall Street Journal*）最近发表文章，称大多数人都保存了一两瓶葡萄酒，陈贮多年以备某个特殊场合之用。然而，这很有可能并非好主意！

事实上，超过90%的葡萄酒，不管是红、白还是桃红酒应该在购买的当年饮用，记住这一条再参考以下的陈贮建议——最佳生产商、最佳年份的酒以及最适合陈贮的年限：

白葡萄酒	
加州霞多丽	3～8+年
法国勃艮第白葡萄酒	2～10+年
德国雷司令（精选、颗粒精选、贵腐）	3～30+年
法国苏特恩	3～30+年

红葡萄酒	
波尔多酒庄级酒	5～30+年
加州赤霞珠	3～15+年
阿根廷马贝克	3～15+年
巴罗洛和巴巴瑞斯可	5～25+年
蒙塔尔奇诺布鲁耐罗	3～15+年
基安蒂经典珍藏	3～10+年
西班牙里奥哈（特级珍藏）	5～ 20+年
艾米塔吉或西拉	5～25+年
加州馨芳	5～15+年
加州美乐	2～10+年
加州或俄勒冈黑比诺	2～5+年
法国勃艮第红葡萄酒	3～8+年
年份波特酒	10～40+年

应该立即饮用的酒

雷司令（干）
长相思
灰比诺
博若莱

波尔多酒中至今仍被窖藏的最古老的一款是1797年的Château Lafite-Rothschild。

人们想对陈贮年限总结规律，却总会遇到例外（尤其考虑到年份的差异），所以上表里的“+”表示例外的情况。我拥有百年以上的波尔多酒，至今愈加雄健，50年陈以上且仍需窖藏的波特酒和法国苏特恩酒也并不鲜见。不过上表中的陈贮年限，基本上可以代表各自类别中95%以上的酒款。

"1975 年的一天晚上，我爸爸在晚饭过后很久才回到家。又经过了一天马拉松式的计划和创想，他既兴奋又热情洋溢，'咱们叫它世界之窗，你觉得怎样？'他问道。我觉得还不错，可人们记得住吗？"

——查尔斯·鲍姆（Charles Baum）

"我们第一次爬到 107 层时，整个建筑尚未完工。我们走出电梯，置身空无一物的混沌空间，在无数层板之上躲闪着脚手架。风声呼啸着，我们一点一点地靠近边缘，想要领略城市全景。接着，我惊呆了，我看到了我父亲钟爱的城市的极致之美。"

——希拉里·鲍姆（Hilary Baum）

世界之窗餐厅——一段个人史



世界之窗餐厅于 1976 年 4 月 12 日首次对外开放，当时它还是一家私人午宴俱乐部。媒体早在数月前，就纷纷撰文讨论这个项目——世纪之窗餐厅乃至整个世界贸易中心——能否获得成功。不管怎样，这一建筑群在当时规模空前。根据设计方案，世贸中心不仅是当时世界上最高的建筑物，更是当时最大的都会中心之一，它可以容纳超过 4 万名世贸中心的工作人员，以及每天往来于此的近 15 万名上班族。

乔·鲍姆（Joe Baum）成了众人关注的焦点，他是世贸中心大楼餐饮服务的主要负责人，也是世界之窗餐厅的策划者。乔曾经创建过一些纽约最成功的地标式餐厅，其中包括 Four Seasons，La Fonda del Sol 和 Forum of the Twelve Caesars。



乔·鲍姆站在世贸中心二号楼楼顶，俯瞰一号楼和世界之窗餐厅。

他被业界视为标新立异者、经营餐厅的天才或强悍之人。1970 年他同纽约和新泽西港务局签订了合同，由他设计并管理世贸中心所有餐饮服务区。乔以及他的助手迈克尔·怀特曼（Michael Whiteman）和丹尼斯·斯韦尼（Dennis Sweeney）构想并开设了 22 家遍布中心的餐厅。

对于世贸中心的餐厅，乔有自己宏伟的设想——也是花费靡巨的设想。20 世纪 70 年代初，纽约市正处于严重的财政危机中，许多纽约市民都反对这一项目。于是乔打电话给他在康奈尔大学的同学、Hilton International（希尔顿国际酒店）的主席柯特·斯特兰德（Crut Strand），邀请他加盟，与港务局一道创办了一家名为 Inhilco 的公司。

Hilton International 提名乔·鲍姆为 Inhilco 公司总经理。在港务局的支持下，超过 1700 万美元的资金被投入到世界之窗项目中，项目焦点是世贸中心一号楼第 107 层，该层被分为 5 个部分：餐厅（能同时接待 300 余位顾客）；City Lights Bar；Hors D'Oeuvrerie，经营主菜以外的其他美食；Cellar in the Sky，这是个玻璃围成的酒窖，仅能容纳 36 位顾客，每个座位可选一套 7 道主菜和 5 款葡萄酒的晚餐；6 间私人宴会厅，一共可接待 300 人。以上这些构成的世界之窗餐厅占地面积 1 英亩，且高耸于 107 层楼之上。

乔·鲍姆是承包商里的大师！他雇用的都是当时餐饮业里最优秀的天才。他请来詹姆斯·比尔德和贾奎斯·佩平（Jacques Pépin）为餐厅制定菜单，华伦·帕拉纳（Warren Platner）负责设计餐厅，米尔顿·格拉赛（Milton Glaser）负责所有的平面设计，芭芭拉·卡夫卡（Barbara Kafka）负责选择从玻璃器皿到餐桌布置的所有摆设。乔还聘请了顶级的餐厅经理，其中有和他一起经营纽约其他高级餐厅的搭档艾伦·路易斯（Alan Lewis）。总之，乔拥有一个能够实现自己所有要求的团队。



空中餐厅的酒窖

乔当时想找一位年轻人来打理他的酒水部，我幸运地被选中，成了世界之窗餐厅的第一位酒水顾问。我是在征询过朋友之后才接受的，很多朋友警告我不要为了去世界之窗餐厅而辞去葡萄酒销售的工作，他们给了我三大理由：

1.1976 年，几乎没有人晚上 6 点以后还去市中心。

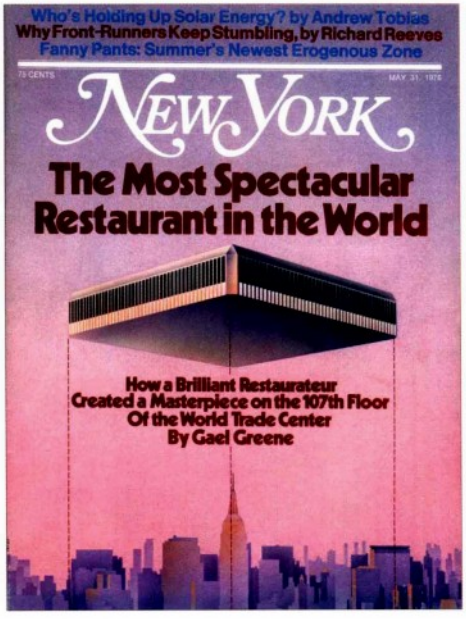
2. 位于高层的餐厅在人们看来档次并不高。

3. 乔·鲍姆是个难以相处的人。

以上 3 条我都不以为然，事实上当我问及乔酒水单的制定时，我就认定世界之窗会成为一家出色的餐厅，而我即将从事的工作也同样精彩。乔当时说："非常

"作为第一批加入'鲍姆团队'的成员，我当即感受到了他对世界之窗餐厅富有感染力的热情，而且我一直认为餐厅一定会大获成功。有机会同乔的智囊团成员詹姆斯·比尔德、克雷格·克莱本、阿尔伯特·斯托克里（Albert Stockli）、皮埃尔·夫拉内（Pierre Franey）、贾奎斯·佩平、阿尔伯特·库敏（Albert Kumin）一起工作，本身就是一次有意义的经历。我此生没哪一刻比得上 1976 年 4 月餐厅开业的那一天，那是激动人心的一天，奇迹般的一天，是一家顶级餐厅的纪念日。"

——丹尼斯·斯韦尼



《纽约》杂志 1976 年 5 月的封面

"1976 年 7 月 4 日，世界之窗名流云集，人们前来观看建国 200 周年的焰火表演，而我的光荣任务则是陪同摩纳哥的格雷丝（Grace）王妃。当我们望着自由女神上空的华美景象时，格雷丝王妃轻轻地扶着我的手，可能是焰火让她有些紧张。我问她这景象是否让她联想起电影《捉贼记》（*To Catch a Thief*）以及她与加里·格兰特（Cary Grant）一起出演的动人场景，她很惊讶我知道这部电影和那场戏。于是我告诉她，如果她还想看这部电影，今晚就能看到，因为 11 点 30 分它会在第 2 频道播出。"

——麦尔文·弗里曼（Melvin Freeman）

简单，我希望你创制全纽约闻所未闻的最全最棒的酒水单，不用担心成本！"于是我上任了，年仅 25 岁，来自一家卖葡萄酒的糖果店！

1976 年 5 月，世界之窗餐厅的开业典礼之前，《纽约》杂志的封面上写道："世界最壮观的餐厅——在世界贸易中心第 107 层创办餐厅的绝妙构想"。作者是享有盛名的盖尔·格林（Gael Greene），文中的溢美之词还包括"奇迹"、"杰作"、"梦境"、"胜利"，还有"简直如临幻境"等，文章还提到"其他摩天大楼里的餐厅都无法给你带来如此惊人的视野。"

世贸中心和世界之窗餐厅成了纽约金融转折的标志，对下曼哈顿的复苏起到了重要作用。这一点在世界之窗开业的那一年尤为突出。1976 年，美国建国 200 周年，想象一下当时从 107 层俯瞰纽约港——自由女神像焕然一新，巨舰鳞次栉比，气势宏大，一览无余，那是何等景象！进入世界之窗观看 200 周年焰火表演的票，在当时是世界上最炙手可热的。

在那个难忘的 7 月 4 日的夜晚，我独自来到世贸中心一号楼的顶层（当时还没有天线和屏障），望着方圆 60 英里以内的焰火，我知道自己在世界之窗工作的选择是正确的，我还记得那时的想法：没有比这更好的机会，我的生活会大大不同，我要为国王、王后、总统、体育明星和电影明星备酒了。此后的 5 年里，我的确遇到了所有听说过和在报纸上看到过的大人物。

世界之窗一鸣惊人，座位被提前数月预订一空。

自餐厅 1976 年开业以来的三十几年中，世界之窗葡萄酒学校一直没有中断，即便是在最动荡的日子里。1976 年，葡萄酒学校从午宴俱乐部的 10 名成员起步，俱乐部成员又邀请各自的朋友加入，朋友再邀请各自的朋友。很快，来自"朋友圈子"的学生人数远远超过了俱乐部成员，而且规模还在继续壮大。1980 年葡萄酒学校正式向社会开放，迄今为止学生就已超过 19000 人。

那么，究竟是什么成就了世界之窗的精彩？是 60 秒钟的景观电梯？是富于创意的菜单？是年轻而活力四射的员工？是酒水单的无所不包和惊人的廉价？还是

因为餐厅窗外的壮美景色?

于我而言，正是以上所有因素共同造就了精彩的世界之窗。

我继续做着酒水顾问的工作，在接下来的 4 年里，世界之窗的葡萄酒销售超越了美国所有餐厅，而且很可能是世界上绝无仅有的。世界之窗开业的 5 年是一路上升的。

1980 年我受命出任世界之窗和 Hilton International 的酒水总监，1981 年我和别人联合创办了纽约葡萄酒体验大会，借此欢迎来自世界各地的佳酿。纽约葡萄酒体验大会最初的 3 届在世界之窗举办，这样的活动再加上我们优越、合理的酒水单，无疑帮助世界之窗确立了无可比拟的地位，使之成为全世界葡萄酒爱好者的聚集地。我们吸引了业余爱好者，也吸引了专业人士，我们请来了教师，同样也接纳学生。任何真心爱酒的人蜂拥而至，就是为了享受佳酿，其中也包括希望来我们酒窖工作的人。

1985 年，本书初次面世，那是我首次将葡萄酒学校里积累的经验变成铅字。此后的 8 年，世界之窗继续位列世界最成功的餐厅，葡萄酒学校的生源接连不断，而这本书也成了葡萄酒图书中的最畅销之作。

到 1991 年世界之窗迎来 15 周年店庆时，餐厅和整个下曼哈顿地区已经共同经历了一些起起落落：1987 年，华尔街股市遭遇严重下挫，世界之窗餐厅此后数年的经营也受到了影响。同年，一家经营酒店和博彩业的公司 Ladbroke 收购了 Hilton International，既而成为世界之窗的新主人。股市恢复以后，下曼哈顿地区也复苏了，然而那时在金融中心附近开餐厅已经不是什么新鲜事，世界之窗面临着激烈的竞争。

"世界之窗的创意和开业是个奇迹。70 年代初位于高层的餐厅都失败了，那似乎是个不可能的梦。不过凭着乔·鲍姆的天才和许多人的决心（也包括我），在世贸中心创办餐厅的梦想终于成了现实。"

——盖伊·托泽里（Guy Tozzoli）
任职于世贸中心协会，1970 年至今

"相比高中和大学，在'世界之窗大学'受的'教育'，让我更有能力应付来自世界的挑战。"

——迈克尔·斯库尔尼克（Michael Skurnik）
酒水顾问助理，1977～1978 年

"能够成为世界之窗的一员是我最大的荣誉，那段经历从 1974 年初创时的一英亩开始，整整延续了 12 年。世界之窗从初创时就带着自信的微笑，一夜之间它就赢得了世界的承认。对细节的关注、明确的酒水和菜肴理念，以及葡萄酒销售和教育中的创新，共同构成了巨大的无形资产。世界之窗成了人们的'首选'，成为商家和个人欢庆、派对、待客的浪漫之地。"

——托尼·艾格纳（Toni Aigner）
Inhilco 公司总经理，1978～1990 年

"我在 1990 年 6 月搬到纽约，1991 年和 1992 年在世界之窗酒水部工作……我最美好的回忆就是俯瞰纽约，整个城市充满着惊人的活力。"

——布鲁斯·桑德森（Bruce Sanderson）
酒水顾问助理，1991～1992 年

"我还记得 1993 年的第一次恐怖袭击，当时我们正陪同吃完午餐的客人走下楼梯。1996 年重新开业以后我回来和凯文一起工作，我永远不会忘记重新看到、摸到葡萄酒，再次迎接学生时的激动和快乐，重新'回家'，一切倍感亲切，最重要的是人们都重现光彩。"

——安德丽亚·罗宾逊
酒水顾问，1992～1993年

"世界之窗的创意充满才气，而且真的独一无二。身为荷兰移民，我在餐厅和私人宴会厅做管理工作。身在曼哈顿的上空，同 440 名专业餐饮服务人士共事，真是难忘的经历。能管理这家纽约餐饮中心，我感到一种荣耀。"

——约翰内斯·特罗姆普
世界之窗总监，1989～1993年

"我在葡萄酒学校工作的时候，世纪之窗静寂无声，我品嚼着它的孤单。我独自漫步并审视着每个房间，感受着凝固在时间里的一切。像电影《闪灵》(*The Shining*) 里的杰克·尼克尔森 (Jack Nicholson)，我能感到其中蓄积的能量，感受到它一贯的喧嚣，眼前浮现出顾客的身影，我觉得自己如同在梦幻之中。不过和杰克不一样，我眼中的情境包含温暖与和平。这个地方有生命，有呼吸，即使空无一物也一样留在我们的心里。"

——丽贝卡·查帕 (Rebecca Chappa)
葡萄酒学校协调员，1994～1995年

"当我回忆自己在世界之窗的 22 年经历时，并没有某个事件立时浮上心头，然而会有一串图像闪过：孩子们的小脸贴在玻璃窗上，自由女神像上洒满余辉，数以千计的顾客的笑声，这一切都让人难以忘怀。"

——朱尔斯·罗伊内尔
世贸中心俱乐部总监，1979～2001年

1993 年 2 月 26 日，星期五——世贸中心遭袭击

世贸中心遭受的第一次恐怖袭击发生在 1993 年 2 月 26 日中午 12 点 18 分，那次事故中有 6 人罹难，其中包括一名在世贸中心地下室接待处工作的雇员。当时的酒水顾问、葡萄酒美食作家安德丽亚·罗宾逊保护并安全转移了所有的顾客。

世界之窗餐厅在世贸中心遭到袭击后暂停营业，四百多名雇员就此失业，我是暂停营业的 6 个月中最后离开的雇员。从 1993 年 2 月 26 日一直到 1996 年 6 月，世界之窗陷于瘫痪。我曾在袭击之后获准进入世界之窗，那真是一段孤寂的时光。

尽管餐厅 1993 ～ 1996 年停业，然而在安德丽亚·罗宾逊、约翰内斯·特罗姆普 (Johannes Tromp)、朱尔斯·罗伊内尔 (Jules Roinnel) 等人的帮助下，葡萄酒学校得以继续。1993 年袭击之后，美国运通公司在世贸中心大街对面给我们找到一间临时办公室。办公室窗前的景致就是世贸一号楼，我们曾站在窗前看着两辆卡车从世贸中心的地下车库把一辆又一辆被炸毁的汽车运走。



从新泽西拍摄的世贸中心

1993 年 9 月，我和安德丽亚将学校搬到了世贸中心 7 号楼之后，一直到 1994 年，学校就安置在那里。1994~1995 年，我们在世贸中心一号楼 44 层的椭圆厅上课。1995 年下半年～ 1996 年餐厅重新开业，我们在新开业的 Vista 酒店（属于 Marriott——万豪国际酒店）办学。最困难时，葡萄酒学校也从未中断，这让我倍感骄傲，它使人们对世界之窗的记忆更加鲜活，也为众人传达了一个信号：世界之窗会回来的！

1993 年的恐怖袭击之后，港务局认定世贸中心第 106 层和第 107 层需要结构性维修，同时他们开始寻找新的承包商。一如从前，征求承包商的要求公之于众，这次有三十多家餐厅的经营者表达了他们接手世界之窗的兴趣。港务局成立了审核委员会来考查每一位投标者并且进行提名。最后港务局把选择范围缩小到 3 家：艾伦·斯蒂尔曼（Alan Stillman），他是 Smith & Wollensky、Post House 酒店、The Manhattan Ocean Club、Park Avenue Café 以及 Maloney & Porcelli 餐厅的主人；华纳·勒罗伊（Warner LeRoy），他是 Tavern on the Green 和 Maxwell's Plum 餐厅（后来成了俄式茶馆）的主人；乔·鲍姆，世界之窗创始人，他当时正在经营 Rainbow Room。

港务局最终将合同给了乔·鲍姆，世界之窗的复兴就此开始。我和安德丽亚也一起回来了，安德丽亚开发酒水和饮料，我继续办葡萄酒学校。终于，我们的团队又达到了四百余人——来自 25 个国家的各个族裔。



重新开业的世界之窗 logo 和 324 页上原来的 logo 都是由米尔顿·格拉赛设计的。

"世界之窗是一个让你恢复本来面目的地方，让你成为你渴望成为的人。你可以严肃或放松，花哨时髦或普普通通，独自一人或成群结对……游客、雇员、爱侣、亲人、舞蹈家、派对常客，总之世界之窗欢迎全世界的人们来到世贸中心。"

——蒂姆·希恩（Tim Sheehan）
纽约 / 新泽西州港务局

"尽管最终它遭到毁灭，我对世界之窗的记忆却充满了激情。我们 1976 年开业时纽约正值严重萧条，它惊人的成功标志着城市商业和社会生活的恢复。我们在 1993 年的恐怖袭击后，在世贸中心重建了餐厅——全国最大的豪华餐厅凯旋归来。世界之窗的成功，证明了位于高层的餐厅并非'观光客陷阱'的同义词。它的成功说明，内在精神比外表的光鲜更重要。它的成功，用过硬的品质打败了讨巧的装饰，用优秀的设计打败了目光短浅的卖弄，最重要的是它的成功源于整个团队对餐厅和顾客的热爱。"

——迈克尔·怀特曼

"在世界之窗，乔·鲍姆引领我们踏上希望之地，展开想象之旅，去追求惊喜和巨大的成功。没有别的经历能与之相比。"

——米尔顿·格拉赛
设计师

"我对世界之窗最深刻的印象是它的员工餐厅，在那里大家相聚，有说有笑地享受美食佳酿，欣赏窗外的 3 座大桥，到处弥漫着欢快的气氛。世界之窗是我在纽约的家，是我深爱的一方天地。"

——伊内兹·里布斯特罗（Inez Ribustello）
饮料酒水经理，1999 ～ 2001 年

"在那里，我看到了一个世界，还有所有机会之窗……在那里，我的未来开始起步，从自我教育到教育我的孩子。在那里我学会了餐饮服务的艺术，进而传授给别人——那些在行业里坚持下来的人们和值得纪念的人们。"

——卡洛斯·加西亚（Carlos A. Garcia）
首席执行官，
1976～1986 年和 1996～2001 年

"世界之窗是乔·鲍姆，我和所有与我们共事过的人一同创造的，我们得以在如此优越的环境里展开梦想，实现抱负，非常幸运。"

——大卫·埃米尔（David Emil）
股东，1995～2001 年

"在世界上最著名的餐厅工作，我的智商和情商每天都在接受挑战。这些挑战的最大好处是，仅在一个地方就能荣幸地为世界上最多元的客户群服务，这是其他任何餐厅难以比拟的。我们的员工团队也是世界上最多元化的。那么多富有个性的个体协力合作（在客户和员工方面），是世界之窗最宝贵的经验。有机会身为其中一员，是对人生格外有益的经验。从这个意义上讲，我们是当之无愧的'世界之窗'。"

——格兰·沃格特（Glenn Vogt）
总经理，1997～2001 年

"世界之窗是个诱人而好客的地方……在世界之窗，似乎一切都有可能——佳酿、美食、欢宴。在那里，我们悬浮在高高的空中却从未忘记自己是世界的公民。我们欢迎大家来用餐、饮酒，享受生活。"

——迈克尔·洛莫纳柯
首席厨师 / 总监，1997 ～ 2001 年

1996 年 6 月世界之窗重新开张了，距离第一次开业将近 20 年，这其中蕴含着乔·鲍姆的活力和能量、生活情趣和他戏剧化的才情。乔和他的搭档们——埃米尔（Emil）一家，重新为餐厅构思，致力于使它成为顶级的美国风味美食和美酒的典范。他们承担了很大风险，目的是开发美式烹饪风格，不过努力没有白费，他们的创意让世界之窗进入前所未有的佳境。世界之窗得到了《纽约时报》评定的两颗星，克瑞恩（Crain's）给了三颗星，《查格餐厅指南》（*Zagat restaurant guide*）给出了 22 分，《葡萄酒观察家》杂志也给了名列前茅的整体餐饮评分。

令人悲伤的是，就在世界之窗恢复了世界顶级排名、饮馔质量和服务质量都获得高度评价的时候，乔·鲍姆却于 1998 年 10 月与世长辞。

此后的 3 年里，世界之窗依然是人们品酒、用餐、组织特别活动的首选去处。于我而言，一个重要的变化是：拥有佳酿美食、灯火辉煌的 Cellar in the Sky 关门了。Cellar in the Sky 曾是世界之窗的重要部分，不过在 1996 年，全国其他餐厅也开展了美食配佳酿活动，新旧更替正逢其时，替代者是一间称作"Wild Blue"的餐厅。Wild Blue 是"餐厅里的餐厅"，是名厨迈克尔·洛莫纳柯（Michael Lomonaco）和他的团队展示技艺的地方。Wild Blue 获得了克瑞恩的四颗星，《查格餐厅指南》的 25 分，在《葡萄酒观察家》杂志的纽约餐厅排名中名列前十，而《时尚先生》杂志也把它列入纽约最佳餐厅之一。



行政总厨迈克尔·洛莫纳柯和厨师长迈克尔·阿米拉蒂（Michael Ammirati）在世界之窗餐厅后厨。

世界之窗在 2001 年 9 月 11 日那天依然呈现着自己的最佳状态。它的年销售额达到了 3700 万美元，是全美销售额最高的餐厅。这 3700 万美元中有 600 万来自葡萄酒销售，酒水多达 1400 种，我们对未来充满了信心和热情，而且我们也正在兴奋地筹备着 2001 年 10 月的 25 周年店庆。

2001 年 9 月 11 日，世界为之改变。那一天的清晨平静而美丽，却以昏暗的噩梦、死亡和毁灭结束。我们的 72 名同事、1 名保安以及 6 名在世界之窗新酒窖施工的建筑工人罹难——他们死于美国有史以来最恶劣的恐怖袭击。

我至今无法理解那一天。失去朋友和同事，让我心头沉重。世贸中心大楼曾经意味着我的整个纽约，它是我的左邻右舍。我在这里购物，与我的家人在 Marriott 酒店相聚。我失去了我的家，25 年来最为熟悉的社区——我曾经亲眼看着它拔地而起。

世界之窗不复存在，而那些窗上映出的影像将永存我心。



俯瞰布鲁克林桥

"9 月 10 日，星期一，我正在主讲一堂课，主题是'包厢里的烈酒'，这名字的含义令人回味。结束后，我的合作人邀我和几位朋友以及媒体人士去酒吧小聚。我通常喝鸡尾酒，然而这一次我却点了香槟。那时也没什么可庆祝的，一群人似乎兴致不错，于是大家又喝了几瓶香槟，吃了些东西。一位女 DJ 开始打碟，我们当中有人认识她，于是我们留下来看完了当晚的表演。我星期二早上醒来，可怕的恐怖袭击毁掉了几乎相当于中等城市规模的世贸中心。我会珍惜最后的时刻，那场自发的欢宴，就在乔·鲍姆宏伟的世界之窗。不知不觉间，我们当晚竟然和第二天失去的朋友、同事作了诀别。"

——戴尔·狄格罗夫，
首席调酒师

后记：回首过往，心存感激

我将永远铭记：

• 1970 ~ 1976 年，在 Depuy Canal House 餐厅与 John Novi 共事，并向他学习；

• 1970 年第一次造访酒厂；

• 1971 年，第一次上葡萄酒课（其中一堂课我是学生，另一堂课我成了老师）；

• 1972 年，搭顺风车去葡萄酒之乡——加利福尼亚州；

• 1973 年，以大学低年级学生的身份，教授两个学分的葡萄酒课程（该课程仅对高年级学生开放）；

• Sam Matarazzo 神父——我早期的精神导师；

• 1974 ~ 1975 年，在欧洲学习葡萄酒；

• 1974 年、1981 年和 1992 年，在自己的葡萄园栽培葡萄（3 次均以失败告终），1984 年自己酿酒（成绩平平），2006 年再次尝试；

• 1976 年，世界之窗餐厅开业，激动人心；

• 世界之窗餐厅初创时直到今天，我与 Jules Roinnel 建立的友谊，以及他多年来给予我的支持；

• 与 Alexis Bespaloff 一同品酒的经历；

• 在纽约州新帕尔茨 Mohonk Mountain House 酒店生活，那里容易激发人的灵感；

• Hilton International 集团的 Curt Strand 与 Toni Aigner；

• 在波尔多，和 Alexis Lichine 在无数个深夜和清晨讨论葡萄酒的经历；

• 卓越的导师和倾听者 Peter Sichel，他的宽宏大量对我与别人分享葡萄酒知识的方式影响很深；

• 与 Peter Bienstock 共享上等陈酿；

• Jules Epstein，他无私地给出建议，并与我分享他的窖藏；

• 与葡萄酒专家 Robin Kelley O'Connor 游历世界的经历；

• 那些再也不能与我共饮几杯的人们：Craig Claiborne, Joseph Baum, Alan Lewis, Raymond Wellington，以及我的父亲 Charles；

• 1981 ~ 1991 年，创办并督导“纽约葡萄酒体验大会”；

• 见证 Michael Skurnik 的成功——他 20 世纪 70 年代末在世界之窗工作，很快声名鹊起，成为知名的葡萄酒进口商；

• 见证我的学生 Andrea Robinson 成长为佳酿美食界的巨星级人物和著名作家；

• 与 Alan Richman 合作美食频道的节目“Wines A to Z”；

• 阅读葡萄酒评论家和品鉴专家的著作并仔细体会（这些人书中均有提及）；

• 有幸结识世界各地热情洋溢的酿酒师、葡萄园主和知名酒厂的主人；

• 有幸参加各种葡萄酒活动、酒宴和品酒会；

• 所有邀请我享受葡萄酒或讲授葡萄酒的组织；

• 1983 年，与 Kathleen Talbert 合作撰写本书的第一章；

• 本书初版时，给予我帮助的斯特灵出版社的 Burton Hobson, Lincoln Boehm, Charles Nurnberg；

• 斯特灵出版社的 CEO Marcus Leaver，感谢他对本书 25 周年纪念版的支持；

• 斯特灵出版社的 Jason Prince, Carlo DeVito, Leigh Ann Ambrosi, Caroline Brown, Tara Cuskley, Kate Rados；

• Steve Magnuson，他最能够领会我的想法，并帮助我将其诉诸文字；

• 过去二十年来我的所有编辑，尤其是 Felicia Sherbert, Stephen Topping, Hannah Reich, Becky Maines, Mary Hern；

• 斯特灵出版社为本书 25 周年纪念版组建的团队：Laurie Kahn，Rena Kornbluh, Julie Schroeder，Jeff Ward，Becky Maines，Mike Hollitscher，Pip Tannenbaum，Sara Cheney，还有最近加入的 Chrissy Kwasnik，Nancy Field，Melanie Gold，Amy Lapides，Matt Mullin，Josh Karpf，Fritz Metsch，Celia Fuller；

• 25 年来为本书设计精美封面的 Karen Nelson；

• Mary Hern，感谢她为本书 25 周年纪念版付出的努力；

• Jim Anderson，他在本书初版时负责装帧设计。Richard Oriolo，感谢他让我的理念贯穿于初版至今的各版次中；

• Barnes & Noble 对本书的一贯支持；

• Carmen Bissell, Raymond DePaul, Faye Friedman，感谢他们帮助我开展葡萄酒学校的工作；

• 三十多年来葡萄酒学校所有帮助我斟酒的人们；

• 纽约市各个葡萄酒学校与我关系亲密的同行们，尤其是 Harriet Lembeck（Beverage Program），Mary Ewing-Mulligan（International Wine Center），Robert Millman 和 Howard Kaplan（Executive Wine Seminars）；

• 曾经就读于世界之窗葡萄酒学校的 19000 名新老学员，2010 年是葡萄酒学校 34 周年校庆；

• Baum-Emil 团队，他们在 1996 年重新开办世界之窗餐厅；

• 同 Michael Aaron, Michael Yurch, Chris Adams, Shyda Gilmer 共同开办“Sherry-

Lehmann / Kevin Zraly Master Wine Class"；

• 纽约市 Marriott Marquis 酒店的 Michael Stengel 和 Kathleen Duffy，特别要感 Carlos Vegerano；

• Jennifer Redmond，她在新帕尔茨和纽约的葡萄酒学校都协助过我的工作；

• 纽约市 Headington Wines & Liquors 酒水店的 John Bono 和 Linda Bono；

• Smith & Wollensky 餐饮集团的创始人、董事会主席、CEO Alan Stillman；

• 葡萄酒行业中女性地位的转变（感谢上帝！）；

• 获得 James Beard 基金会授予的"爱酒"（Loving Wine）荣誉称号；

• 在康奈尔大学的美国餐饮学院教授葡萄酒课程；

• 成为康奈尔大学美国餐饮学院董事会成员；

•《纽约时报》的 Frank Prial 和 Florence Fabricant，感谢他们的支持；

• Robert M. Parker Jr.，9·11 事件后他慷慨地奉献自己的时间和聪明才智，帮助那些遭遇不幸的家庭；

• 所有"非同寻常"的酒友——他们多年来一直"帮助"消耗我的窖藏；

• 那些帮助我使工作秩序井然的人们：Ellen Kerr,Claire Josephs, Lois Arrighi, Sara Hutton, Andrea Immer, Dawn Lamendola,Catherine Fallis, Rebecca Chapa, Gina D'Angelo-Mullen, Michelle Woodruff；

• Herb Schutte，我的分销分析师；

• 与我结发 19 年的妻子 Ana Fabiano（也是我曾经的学生，课外需要额外辅导！），感谢你对本书 25 周年纪念版的所有支持；

• 4 个最好的"年份"：1991 年 Anthony 出生，1993 年 Nicolas 出生，1997 年 Harrison 出生，1999 年 Adriana 出生；

• 我的母亲 Kathleen；

• 我的姐妹 Sharon 和 Kathy；

• 所有曾在世界之窗餐厅工作的人们，尤其是酒水部的同事们；

• 对于在 9·11 事件中失去的朋友和同事，我心中的悲伤至今难以抹去。

卷末语

如果这是一篇获奖感言，恐怕只念了前三行，我就会挨骂。我可以肯定自己至少遗忘了一两个名字……或许是职业病，毕竟喝了太多酒啊！所以，从中学起我认识的所有人：祝你们年年有佳酿！

葡萄酒术语选编

酸（Acid）：葡萄酒中的一种成分，有时被描述为酸或酸涩，舌头和口腔两侧能感知这种味觉。

酸化（Acidification）：即加酸的过程，通常在发酵前的葡萄汁中加入酒石酸或柠檬酸，目的在于提高酸度，以便各种成分更为均衡。

尾韵（Aftertaste）：将葡萄酒吞下后，口腔内气味及味道持续存留的感觉。

酒精（Alcohol）：发酵的产物，酵母将葡萄里天然的糖分转化为酒精。

AOC：法语 Appellation d'Oringine Contrôlée 的缩写，意思是“法定原产地命名”，是法国规范葡萄酒酿造的一种制度。

芬芳（Aroma）：葡萄酒中的原始气味（未经陈贮），例如葡萄的气味。

收敛（Astringent）：葡萄酒中的单宁酸形成的口感。

AVA: American Viticultural Area 的缩写，表示美国的葡萄酒产区。

平衡感（Balance）：葡萄酒中多种成分的综合，包括酸、酒精、果味和单宁酸。口感达到平衡，意味着任何一种成分的口感都不应该显得突兀或主导酒的风味。

桶内发酵（Barrel-fermented）：是指在小型橡木桶而非不锈钢桶内发酵。橡木可以使酒的风味和质感更为繁茂。

自然动力种植法（Biodynamic）：鲁道夫·斯坦纳（Rudolph Steiner）于 20 世纪 20 年代开创的一种整体耕作方法，与有机耕作不使用化肥的原则相似——使用混合肥料和粪肥，不用化肥或杀虫剂。

苦味（Bitter）：葡萄酒的 4 种味觉之一，可以由舌头后部和咽喉感知。

混酿（Blend）：两种或两种以上葡萄酒或葡萄的混合，用以提升口味、改善平衡、增加繁茂感。

酒体（Body）：葡萄酒的重量在口腔内的感觉，酒精浓度高的酒比酒精浓度低的酒体厚重。

灰霉菌（Botrytis cinerea）：又称贵腐菌，是一种特殊的细菌，能够刺破葡萄皮使水分蒸发，导致糖分和酸度高于正常葡萄。灰霉菌是酿造苏特恩甜酒和德国贵腐葡萄酒、颗粒精选葡萄酒的必要条件。

酒香（Bouquet）：葡萄酒的嗅感取决于酿造工艺、是否进行桶内陈贮以及陈贮时间。

Brix：衡量未发酵的葡萄汁含糖量的计量单位。

Brut：法语术语，用来描述香槟和其他起泡酒中较“干”的风格。

主要的红葡萄品种及其产地

阿吉奥吉提柯（Agiorgitiko） 希腊
巴贝拉（Barbera） 意大利、加州
蓝法兰克（Blaufränkisch） 奥地利
品丽珠（Cabernet Franc） 法国波尔多、加拿大、卢瓦河谷
赤霞珠（Cabernet Sauvignon） 阿根廷、澳大利亚、法国波尔多、美国加州和华盛顿州、加拿大、智利、匈牙利、南非、西班牙
佳丽酿（Cariñena） 西班牙
卡门（Carménère） 智利
神索（Cinsault） 罗纳河谷
康科德（Concord） 美国
佳美（Gamay） 勃艮第
歌海娜（Garnacha/Grenache） 西班牙、法国
卡达卡（Kadarka） 匈牙利
卡法兰科司（Kékfrankos） 匈牙利
马贝克（Malbec） 阿根廷
美乐（Merlot） 阿根廷、法国波尔多、美国加州和华盛顿州、加拿大、智利、匈牙利、西班牙
莫纳斯特雷尔（Monastrell） 西班牙
内比奥罗（Nebbiolo） 意大利皮埃蒙特
小西拉（Petite Syrah） 美国加州
莫尼耶比诺（Pinot Meunier） 法国香槟地区
黑比诺（Pinot Noir） 奥地利、法国勃艮第、美国加州和俄勒冈州、加拿大、匈牙利、新西兰
琼州牧（Portugieser） 匈牙利
桑娇维赛（Sangiovese） 意大利托斯卡纳
圣劳伦（St. Laurent） 奥地利
西拉（Syrah/Shiraz） 阿根廷、美国加州和华盛顿州、加拿大、智利、法国罗纳河谷、南非、西班牙、澳大利亚
丹魄（Tempranillo） 西班牙、阿根廷
西诺玛若（Xinomavro） 希腊
馨芳（Zinfandel） 美国加州

加糖（Chaptalization）：发酵结束之前在葡萄汁中加入额外糖分，从而提高酒精浓度。

个性（Character）：既指葡萄品种赋予酒款的典型特征，又可以用来表示一款葡萄酒整体的独特性。

分级酒庄（Classified châteaux）：法国波尔多地区公认的出产高品质葡萄酒的酒庄。

Colheita：葡萄牙语中“年份”的意思。

成分（Components）：葡萄酒的各种成分决定了其个性、基调和风味，比如酸、酒精、果味、单宁酸和剩余糖分。

Cru：法语，指代特定的葡萄园，如顶级酒庄葡萄园（Grand cru）和一级酒庄葡萄园（Premier cru），这样的分类主要是用来区分葡萄酒的质量等级。

Cuvée：源自法语的 cuve，意思是大桶或酒槽。酒标上标示该词表示这款酒来自特定葡萄的混酿，对于香槟来说，表示使用了最好的葡萄汁。

移注（Decanting）：将葡萄酒从酒瓶缓缓倒入玻璃瓶内，以分离其沉淀物的过程。

去渣（Dégorgement）：香槟酿造法的步骤之一，作用是将瓶中的沉淀物排出。

半甜香槟（Demi-sec）：比干香槟的剩余糖分高的香槟。

DOC：Denominazione di Origine Controllata 的缩写，意思是“法定产区分级制度”，是意大利规范葡萄酒酿造的一种制度。西班牙也使用这一缩写表示 Denominación de Origen Calificada，Calificada 在西班牙语中的意思是“重要的、权威的”，DOC 等级比 DO 高。

DOCG：意大利语 Denominazione di Origine Controllata e Garantita 的缩写，意大利政府认可这一标识。只能出现在最优质的葡萄酒酒标上，“G”表示保证品质，等级比 DOC 高。

添料（Dosage）：添加糖分，将糖与葡萄酒或白兰地混合，是香槟或起泡酒酿造的最后一步，用以区分口味偏干或偏甜（不同于加糖，加糖主要是在气候寒冷、葡萄未完全成熟的情况下使用，目的是提高酒精浓度，使酒质更稳定）。

滴灌（Drip irrigation）：通过微型喷雾器直接为葡萄植株的根部提供水分。滴灌可以节水、节肥，并最大限度减少污染。

干（Dry）：表示葡萄酒中的剩余糖分非常少，是相对于“甜”的葡萄酒术语。

酒庄原装（Estate-bottled）：是指葡萄酒在葡萄产地进行酿造和装瓶。

Extra dry：没有干香槟的口感那么干。

发酵（Fermentation）：在酵母的作用下，糖分转化为酒精的过程，即葡萄汁转化为葡萄酒的过程。

过滤（Filtration）：在装瓶和澄清葡萄酒之前，将酵母和其他固态物质从酒浆中去除的过程。

菲诺（Fino）：雪利酒的一种。

结束（Finish）：咽下酒后口腔内余留的味道和感觉。有的酒余味很快消失，有的则余味绵长。

第 1 级（First Growth）：1855 年梅多克葡萄酒分级中评出的 5 个品质最高的波尔多顶级酒庄。

Flor：是指雪利酒酿造过程中产生的一种酵母。

加烈酒（Fortified wine）：像波特酒或雪利酒一样加入葡萄酒精的葡萄酒，目的是提高酒精浓度。

果味（Fruit）：葡萄酒中不可或缺的成分之一，果味如何取决于葡萄品种。

顶级酒庄（Grand Cru）：勃艮第葡萄酒中的最高等级。

顶级酒庄（Grand Cru Classé）：波尔多葡萄酒分级中的最高等级。

特级珍藏（Gran Reserva）：经过较长时间陈贮的西班牙葡萄酒。

公顷（Hectare）：面积单位，1 公顷 =10000 平方米。

百升（Hectoliter）：容积单位，1 百升 =26.42 加仑。

半干微甜（Halbtrocken）：德语，表示不太甜。

珍藏（Kabinett）：酒体轻盈的半干德国葡萄酒。

浸皮（Maceration）：葡萄皮中的单宁酸、色素和味道逐渐融入酒浆的过程。温度和酒精浓度决定了浸皮的速度。

苹果酸乳酸发酵（Malolactic fermentation）：将苹果酸转化为乳酸和二氧化碳的二次发酵过程，这一过程降低了葡萄酒的酸度，增强了繁茂感。

机械采摘机（Mechanical harvester）：位于平地的葡萄园采摘时使用的机器，通过振动葡萄藤收获葡萄。

美瑞塔吉（Meritage）：指定的商标名称，特指一类高品质美国葡萄酒。美瑞塔吉即 Meritage，这个词由 America 中的“M”和 Heritage 中的“eritage”构成，是指将经典波尔多葡萄品种混合，在美国酿造的红白葡萄酒。

香槟法（Méthode Champenoise）：酿造香槟的一套方法。这种方法在法国香槟地区以外的世界各地也被广泛采用，用以酿造起泡酒。

口感 (Mouthfeel)：品酒时口腔感受到的葡萄酒的质感，例如柔顺、单宁酸的

主要的白葡萄品种及其产地

阿尔巴利诺（Albariño） 西班牙
阿斯提柯（Assyrtiko） 希腊
霞多丽（Chardonnay） 阿根廷、澳大利亚、奥地利、法国勃艮第、加拿大、智利、匈牙利、新西兰、南非、西班牙、美国
白诗南（Chenin Blanc） 美国加州、法国卢瓦河谷、南非
福尔明（Furmint） 匈牙利
琼瑶浆（Gewürztraminer） 法国阿尔萨斯、德国
绿维特利纳（Grüner Veltliner） 奥地利
哈勒斯莱维露（Hárseleveli） 匈牙利
马卡贝奥（Macabeo） 西班牙
莫斯菲莱若（Moschofilero） 希腊
奥拉里斯令（Olaszrizling） 匈牙利
白比诺（Pinot Blanc） 阿尔萨斯
灰皮诺（Pinot Grigio/Pinot Gris） 意大利、加拿大、法国、匈牙利、美国
雷司令（Riesling） 法国阿尔萨斯、奥地利、加拿大、美国
罗迪提司（Roditis） 希腊
长相思（Sauvignon Blanc） 美国加州、智利、法国格拉夫和卢瓦河谷、新西兰、法国苏特恩、南非
赛美蓉（Sémillon） 澳大利亚、法国格拉夫和苏特恩
苏拉博瑞（Szürkebarát） 匈牙利
托伦特里奥哈诺（Torrontés Riojano） 阿根廷
特莱比亚诺（Trebbiano） 意大利
韦尔德贺（Verdejo） 西班牙
威代尔（Vidal） 加拿大
维奥涅尔（Viognier） 美国加州、法国罗纳河谷

涩味。

葡萄汁（Must）：碾压过程中未经发酵的葡萄汁。

贵腐菌 (Noble Rot)：参见“灰霉菌”。

鼻子（Nose）：用来表示酒香和芬芳的术语。

酚类物质 (Phenolics)：主要来自葡萄皮、茎、籽的化合物，影响葡萄酒的颜色和味道，单宁酸就是葡萄酒的酚类物质之一。浸皮可以增加酒中酚类物质的含量。

酿酒学 (Oenology)：研究酿酒的一门科学。

葡萄根瘤蚜 (Phylloxera)：葡萄植株根部的一种寄生虫，可以杀死植株。

特级优质酒 (Prädikatswein)：德国葡萄酒中品质出众的一类酒，酿造时不允许加糖。

一级酒庄（Premier Cru）：法国勃艮地的指定葡萄园，出产的酒风味独特，可来自一个指定葡萄园，也可以是几个指定葡萄园的混酿。

专属葡萄酒（Proprietary wine）：像其他商品一样被品牌命名的葡萄酒。例如，Riunite, Mouton-Cadet。

优质酒（Qualitätswein）：在德国，品质高于餐酒的一类葡萄酒，包括法定产区优质酒和特级优质酒。

剩余糖分（Residual sugar）：葡萄酒酿成后，酒浆中留下的未经发酵的糖。剩余糖分的多少决定酒的干甜。

摇瓶 (Riddling)：香槟酿造中的一个步骤，专人负责每天将酒瓶转动较小的角度，经过数周，酒瓶完全倒转，从而使沉淀物置于瓶颈处。

酒渣（Sediment）：也叫沉渣，是葡萄酒陈贮过程中沉淀下来的物质。

侍酒师 (Sommelier)：Sommelier 是法语，意指专业的葡萄酒侍者。在餐厅或酒店里，侍酒师根据葡萄酒单内容，为客人提供每一款酒的特性，建议酒食搭配，同时确保每款酒送到客人面前时都处于最理想的状态，并提供倒酒服务。某些酒店或餐厅的侍酒师还需负责编排酒单、采购以及酒窖管理。

二氧化硫 (Sulfur dioxide)：酿酒和种植葡萄时使用的一种物质，作用是防腐，即抗氧化剂。

单宁酸（Tannin）：葡萄酒不可或缺的成分之一，是自然形成的化合物，具有防腐作用，主要来自葡萄皮、茎、籽，以及陈贮葡萄酒用的橡木桶。

风土（Terrior）：Terrior 为法语，是指葡萄园所在地所有因素的综合——土壤、下层土壤、坡度、排水性、海拔，以及包括日照、温度、降雨量在内的气候条件。

单一品种酒（Varietal Wine）：这类酒的酒标上标明了最主要的酿酒葡萄，例

如一款葡萄酒使用霞多丽葡萄酿酒，酒标则需标示“Chardonnay”。

年份 (Vintage)：指葡萄收获的年份。

葡萄酒酿造方法（Vinification）：酿造葡萄酒的各种工艺。

美洲葡萄（Vitis labrusca）：原产自美洲的葡萄。

欧洲葡萄（Vitis vinifera）：各个产酒国广泛使用的葡萄品种（原产自欧洲）。

[General Information]
书名=世界葡萄酒全书　2010最新版
作者=（美）兹拉利著
页数=339
出版社=南海出版社
出版日期=2011.01
SS号=12725827
DX号=000008025361
url=http://book2.duxiu.com/bookDetail.jsp?dxNumber=00000802536 1&d=243B7BCCE1E9DE09F876AFB4F1328C80&fenlei=1819041102 05&sw=%CA%C0%BD%E7%C6%CF%CC%D1%BE%C6%C8%AB%CA%E9